

# LE VELOUTÉ DE PATATES DOUCES AUX ÉPICES

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/veloute-patates-douces/>

Un velouté facile plein de saveurs Asiatiques excellentes, pour déguster une recette à l'effet waaaahouuu !

Parts : 6

Temps de préparation : 5 Minutes

Temps de cuisson : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Asiatique

Plats : Entrée, Soupe & Velouté,

## Ingrédients

### Pour 6 personnes

1 Oignon

700 grammes d'Eau 70 Centilitres/700 Millilitres

700 grammes de Patates douces

1 Bouquet de Coriandre

30 grammes de Noix de Coco rapée

400 grammes de Lait de Coco 40 Centilitres/400 Millilitres

1 pincée de Sel

\*Epices

1 cuillère à café de Cumin

1/2 cuillère à café de Gingembre en Poudre

1 cuillère à soupe de Coriandre en poudre

### Pour 3 personnes

1/2 Oignon

350 grammes d'Eau 35 Centilitres/350 Millilitres

350 grammes de Patates douces

1/2 Bouquet de Coriandre

15 grammes de Noix de Coco rapée

200 grammes de Lait de Coco 20 Centilitres/200 Millilitres

1 pincée de Sel

\*Epices

## LE VELOUTÉ DE PATATES DOUCES AUX ÉPICES

1/2 cuillère à café de Cumin  
1/4 cuillère à café de Gingembre en Poudre  
1/2 cuillère à soupe de Coriandre en poudre

### **Pour 4 personnes**

0,6 Oignon  
466,6 grammes d'Eau 46,66 Centilitres/466,6 Millilitres  
466,6 grammes de Patates douces  
0,6 Bouquet de Coriandre  
20 grammes de Noix de Coco rapée  
266,6 grammes de Lait de Coco 26,66 Centilitres/266,6 Millilitres  
1 pincée de Sel

#### **\*Epices**

0,6 cuillère à café de Cumin  
0,3 cuillère à café de Gingembre en Poudre  
0,6 cuillère à soupe de Coriandre en poudre

### **Pour 2 personnes**

0,3 Oignon  
233,3 grammes d'Eau 23,33 Centilitres/233,3 Millilitres  
233,3 grammes de Patates douces  
0,3 Bouquet de Coriandre  
10 grammes de Noix de Coco rapée  
133,3 grammes de Lait de Coco 13,33 Centilitres/133,3 Millilitres  
1 pincée de Sel

#### **\*Epices**

0,3 cuillère à café de Cumin  
0,1 cuillère à café de Gingembre en Poudre  
0,3 cuillère à soupe de Coriandre en poudre

## **Instructions**

Cuire tous les ingrédients ensemble, puis mouliner