Velouté de potimarron, lait de coco et coriandre fraîche

Ingrédients

- 1 potimarron moyen (environ 800 g)
- 1 oignon
- 400 ml de lait de coco
- 500 à 600 ml de bouillon de légumes
- 1 petit morceau de gingembre frais
- 1 belle poignée de coriandre fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Quelques graines de courge pour le croquant (facultatif)

Préparation

Lavez le potimarron, retirez les graines et coupez-le en morceaux. Pas besoin de l'éplucher, sa peau est fine ! Émincez l'oignon et râpez le gingembre. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez le gingembre et le potimarron, puis versez le bouillon. Laissez cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre. Ajoutez le lait de coco, puis mixez jusqu'à obtenir un velouté bien lisse. Salez et poivrez selon votre goût. Réchauffez doucement quelques instants. Juste avant de servir, parsemez généreusement de coriandre fraîche ciselée et de graines de courge. Pour encore plus de fraîcheur, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

Si vous aimez les saveurs plus relevées, ajoutez une pincée de curry ou de cumin au moment de faire revenir l'oignon.