Crème de potimarron à la vietnamienne

Ingrédients pour 4 personnes

1 potimarron d'environ 1kg
1 oignon
1 bâton de citronnelle ou citronnelle émincée congelée
1 cuillère à café de curcuma en poudre
1 gousse d'ail
450ml de lait de coco
quelques feuilles de coriandre vietnamienne
huile d'olive
eau
sel de l'Himalaya et Baie de Sélim

Préparation

Découper le potimarron en gros cubes puis émincez l'oignon.
–
Dans une casserole, mettre un peu d'huile d'olive, ajouter le potimarron ainsi que l'oignon que vous faire revenir.

Ajouter ensuite la citronnelle, le curcuma, la gousse d'ail et la coriandre.

Couvrir le tout avec le lait de coco, ajouter un verre d'eau, saler et poivrer.

Laisser cuire à couvert 20 min.

Bon appétit