



L'hiver, c'est la saison des soupes, et ça tombe bien, on adore ça :) Christine, une fidèle lectrice de La Fiancée du Panda, a accepté de partager avec nous pour le calendrier de l'Avent sa recette totalement addictive de soupe. Testée et approuvée !

VELOUTE DE PATATES DOUCES AUX CREVETTES
AKA LA MEILLEURE SOUPE OF DA WORLD
par Christine

Ingrédients :

- | | |
|-------------------------|--|
| -1 kg de patates douces | -6 brins de coriandre |
| -2 oignons blancs | -1 cà.c de gingembre râpé |
| -12 brins de ciboulette | -5 cà.s de fond de crustacés en poudre |
| -1 brin de persil plat | -2 cà.s de crème fraîche |
| -20g de beurre | -1 cà.s de curry |
| -10cl de lait de coco | -sel & poivre du moulin |
| -500g de crevettes | |

Hacher la ciboulette & la coriandre, réserver séparément. Peler les oignons et les mixer avec le persil. Eplucher les patates douces et les couper en gros dés.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter le mix oignons/persil et faire revenir sans coloration. Ajouter la patate douce, le gingembre, le curry, le fond de crustacés, le lait de coco et la moitié de la ciboulette. Saler, poivrer et ajouter 50cl d'eau : laisser cuire 20 mn sur feu moyen à couvert.

Décortiquer les crevettes. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Saler & poivrer. Laisser cuire 3 mn à feu vif en mélangeant. Retirer et réserver.

Mixer la préparation de patates douces puis verser le veluté obtenu dans une casserole. Sur feu doux, ajouter la crème fraîche, la ciboulette et la coriandre. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les crevettes.

Dégustez sans attendre ☺

With Panda Love