

Velouté de pommes de terre coco et vanille

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de pommes de terre
 - 1 blanc de poireau
- 1 cuil à soupe d'oignons
 - 25 g de beurre
- ½ gousse de vanille
- 10 cl de lait de coco
 - ½ l d'eau
- Sel / Poivre

Préparation :

Eplucher, laver et couper les pommes de terre en dés

Tailler finement le poireau et lavez-le

Dans une casserole, faites chauffer le beurre.

Ajouter les poireaux et l'oignon.

Faites cuire quelques minutes.

Ajouter l'eau, puis les pommes de terre.

Ajouter la 1/2 gousse de vanille fendue en deux

Saler et poivrer.

Faites cuire 40 min. *Recettes de Caline*

Retirer la gousse de vanille, verser le lait de coco et mixer.

Servir bien chaud

Bon appétit à toutes & tous !!