

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.

Recettes de Cantine
Faites cuire 40 min.

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

Servir bien chaud

Bon appétit à toutes & tous !!