



## Potage de patate douce au lait de coco et au gingembre

Entrée

Facile : 

Moyen : 



**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 30 min**

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 400 g de patates douce
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 boîte de lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile ordinaire
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de cardamome

### Préparation :

Dans une casserole faire revenir le poireau et la branche de céleri émincés.

Ajouter la patate douce et la carotte en morceaux, le gingembre et la cardamome.

Bien remuer et mouiller avec le bouillon et le lait de coco.

Laisser cuire et écraser des la cuisson des aliments.



Recette proposée par Luce\_64

## Les commentaires des internautes

**5/5**

**epolet**

(avis du 31/05/2011 sur la recette Potage de patate douce au lait de coco et au gingembre)  
Très bonne recette ! Je n'ai pas pu m'empêcher d'y ajouter une gousse d'ail et un peu de curcuma.

**5/5**

**Sandrine\_2466**

(avis du 11/03/2011 sur la recette Potage de patate douce au lait de coco et au gingembre)  
Délicieux potage doux et sucré. Toute la famille a apprécié !

**5/5 Michele\_1518**

(avis du 04/05/2008 sur la recette Potage de patate douce au lait de coco et au gingembre)

Excellent ! Je l'ai préparé dans la cocotte minute, faute de temps... C'est tout aussi délicieux, à refaire pour le bonheur de toute la petite famille et amis !

**5/5 sophie\_4909**

(avis du 17/11/2010 sur la recette Potage de patate douce au lait de coco et au gingembre)

Délicieux ! Toute la petite famille a aimé !

© Marmiton.org, 1999-2012

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**