

# MOUSSELINE DE COURGE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO ET EPICES



## Ingrédients:

- 1/2 courge butternut (la mienne était assez grosse)
- 1/2 petite brique de lait de coco
- 1/2 càc de curcuma
- 1/2 càc de curry (de Madras)
- 1/2 càc de piment doux
- sel, poivre
- graines de courges (en option)

## Les étapes

**Faire cuire** la courge butternut à la vapeur (couper la en morceaux si ça ne rentre pas).

2- **Récupérer** la chaire et **jeter** la peau.

3- **Ajouter** le lait de coco et **mixer** au mixeur plongeant.

4- **Ajouter** le curcuma, le curry de Madras et le piment doux. Mixer.

**Assaisonner** à votre convenance (sel, poivre).

**Note:** si la texture ne vous convient pas, ajouter un peu de lait de coco ou de lait.

**Décorer** avec des graines de courge. Ça croustille, j'adore.

Source : <http://www.lacuisinedejosie.fr/2014/10/mousseline-de-courge-butternut-au-lait-de-coco-et-epices/>