

# La marmite de Cathy

## velouté de panais vanillé au curry et au lait de coco



Pour 2 il faut

- 2 panais
- 1/2 patate douce
- 1 cuillerée à café de curry
- 20 cl de bouillon
- 10 cl de crème allégée
- 10 cl de lait de coco
- 1/2 cuillerée à café d'extrait de vanille

Faire revenir à feu doux les panais épluchés et coupés en cubes, avec les patates douces et le curry, au bout de 10 mn, arroser avec le bouillon et la crème fraîche, laisser réduire à feu doux durant 40 mn

Quand les légumes sont cuits ajouter le lait de coco et la vanille et faire bouillir 2 mn

Mixer

Servir chaud

Verdict : Thierry a adoré, et c'est vrai que les parfums de curry, coco et vanille se marient très bien avec le panais

Par contre moi j'ai trouvé que c'était un petit peu trop doux presque écoeurant, la patate douce est à mon avis un peu trop sucrée, j'aurais peut-être dû mettre autre chose !

