

VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU LAIT DE COCO **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

POUR 4 À 6 PERS

**FAIRE REVENIR 1 GROS OIGNON, 2 GOUSSES D'AIL DANS DE L'HUILE D'OLIVE
PENDANT 5 MIN**

**AJOUTER 500 GR D'ÉPINARDS ET FAIRE TOMBER PENDANT 5 MIN
SUPPLÉMENTAIRES**

**Y AJOUTER UN LITRE D'EAU SALÉE ET POIVRÉE, 1 GROSSE POMME DE TERRE
TRANCHÉE, 0,5 CC DE GINGEMBRE, 1 CC DE CURCUMA ET UNE PINCÉE DE RAS-EL-
HANOUT**

**1 BOITE DE 40 CL DE LAIT DE COCO, CUIRE 15 À 20 MINUTES
MIXER AVEC LE JUS ET LE ZESTE D'UN CITRON**

**RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT, AJOUTER DE LA CRÈME FRAÎCHE SI NÉCESSAIRE
ET SERVIR BIEN CHAUD**