



## Velouté de potirons et crevettes

Temps de préparation : 30 minutes

Difficulté : moyenne

### *Ingrédients pour 4 personnes :*

350g de crevettes décortiquées crues, Escal

1 potiron

4 échalotes ciselées

½ botte d'oignons fane

1 litre de bouillon de volaille

1/4 litre de lait de coco

150g de beurre

Sel

Poivre



### *Préparation :*

1. Faire décongeler les crevettes.
2. Couper le potiron en morceaux réguliers. Faire revenir le potiron dans une grande sauteuse avec 50g de beurre pendant environ 5 minutes puis ajouter les échalotes ciselées et mouiller avec le bouillon de volaille puis assaisonner avec le sel et le poivre.
3. Cuire à feu doux environ 1 heure puis mixer et ajouter le beurre et le lait de coco.
4. Poêler les crevettes avec une noix de beurre et ajouter l'oignon fane coupé finement.
5. Servir la soupe avec les crevettes en garniture.