



## Velouté d'Halloween



*Samedi, c'est la fête d'Halloween. Ce phénomène s'est répandu comme une traînée de poudre en France avec son cortège de **citrouilles**. Loin du phénomène commercial, je trouve plutôt sympa de cuisiner la citrouille (ou un de ses cousins cucurbitacés), de créer des vilaines bêtes en bonbons ou d'imaginer milles horreurs à manger.*

*Je commence par une soupe de potimarron au lait de coco - ça, ce n'est pas trop risqué, mais j'ai remarqué quelques recettes comme les [doigts de sorcière](#) ou ces [cupcakes](#) qui me tentent bien. A suivre...*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de potimarron
- 400 g de carottes
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de lait de coco
- 2 gousses de cardamome
- sel et poivre blanc

### Préparation :

Enlever la peau et les graines du potimarron. Couper la chair en gros cubes. Peler et tronçonner les carottes.

Placer le potimarron, l'ail , les graines de cardamome et la carotte dans une casserole. Couvrir d'eau et porter à ébullition. Saler et poivrer après la cuisson.

Laisser cuire à couvert pendant 20 à 30 min. Passer au mixeur, ajouter le lait de coco progressivement pour obtenir la consistance souhaitée.

Servir bien chaud.

Le 09 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/30/index.html>