



Velouté de panais au lait de coco et coriandre

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 180 g de panais
- Quelques feuilles de coriandre fraîche

Le laitier :

- 15 cl de lait

L'épicier :

- 40 cl d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 8 cl de lait de coco
- Sel poivre

1. Epluchez et coupez en morceaux grossiers (mais plutôt petits) vos panais.
2. Dans une sauteuse, versez de l'huile de sésame, ajoutez le panais, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire sur feu vif jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'y insère sans difficulté (10 minutes).
3. Ajoutez l'eau, le lait et le lait de coco. Mixez pour obtenir un velouté lisse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
4. Versez le velouté dans des bols, ajoutez quelques feuilles de coriandre et envoyez bien chaud !