

RECETTE

VELOUTÉ DE TOMATE AU LAIT DE COCO ET CITRONNELLE



3 kg de tomates grappes
bien mûres

20cl de Lait de coco

4 bâtons de citronnelle

2 gousses d'ail

De l'huile d'olive

Faire revenir à l'huile d'olive les oignons émincés, des tomates fraîches coupées en quatre. Assaisonner sel poivre ail haché et bouquet garni, mouiller avec de l'eau à hauteur, ajouter le lait de coco et faire infuser les bâtons de citronnelle tout au long de la cuisson. Laisser mijoter une bonne heure, retirer la citronnelle et mixer.



TRADIRECT