 **Velouté courgettes-épices**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de courgettes
- 2 oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre
- 2 citrons verts
- 2 càs d'huile de tournesol
- 2 càc de poudre de curry
- 40 cl de lait de coco
- 10 cl de crème fraîche
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- sel & poivre du moulin**

Éplucher et hacher les oignons et l'ail.  Râper le gingembre.
Laver, sécher et émincer les courgettes.
Presser les citrons verts.Faire chauffer l'huile dans une grande casserole.
Faire suer l'oignon pendant quelques minutes, puis ajouter l'ail et le gingembre, laisser cuire 5 minutes.Ajouter le curry et laisser cuire 1 à 2 minutes sans cesser de remuer.
Verser le jus de citron.
Ajouter les courgettes et arroser avec le lait de coco et la crème.Ajouter enfin les tablettes de bouillon et remuer. Le liquide doit arriver à la hauteur des légumes.
Assaisonner et porter à ébullition.Laisser cuire à frémissement et couvert pendant 30 minutes.Mixer le potage pour obtenir un velouté bien onctueux.
Avant de servir, j'ai décoré d'un trait d'une bonne huile d'olive, et de quelques brins de ciboulette ciselée.