



chef
**SYLVAIN
MALLAND**



CUISINE ET DÉPENDANCES

11 Avenue de Grande Bretagne
Lyon 2e arrondissement

SOUPE DE PATATE DOUCE, ORANGE, CRUSTACÉS

par Sylvain Malland

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 500g de patate douce
- 2 oranges (jus et zeste)
- 1l de bouillon de crustacés
- 2 pièces d'oignons rouges
- 5g de piment doux
- 5cl d'eau de fleur d'oranger
- 5cl d'huile d'olive
- 20cl de lait de coco
- Sel, poivre



PRÉPARATION

1. Couper les oignons et la patate douce en morceaux.
2. Faire suer les oignons dans l'huile d'olive.
3. Ajouter la patate douce et le piment doux.
4. Mouiller avec le bouillon de crustacés, l'eau de fleur d'oranger et le jus d'orange.
5. Laisser cuire pendant 30 minutes.
6. Ajouter le lait de coco puis mixer.
7. Rectifier l'assaisonnement si besoin.



Image non contractuelle

L'ASTUCE DU CHEF !

Ajouter le zeste des oranges juste avant de servir.

