

VELOUTÉ DE PAPAYE VERTE

Pour 4 personnes

800 g de papaye verte épluchée

40 cl de lait de coco

4 pétales de tomates séchées

1 c à c de bouillon de légumes en poudre (facultatif)

50 cl d'eau chaude

sel, poivre et 2 gousses de cardamone si souhaité

Cuire les morceaux de papaye à la vapeur.

Ouvrir les gousses de cardamone pour y recueillir les graines.

Réunir dans le bol d'un blender puissant la papaye cuite, le lait de coco, la tomate séchée, le sel, le poivre, le bouillon de légumes, les graines de cardamone et l'eau chaude.

Mixer le tout finement jusqu'à obtenir une belle consistance veloutée en ajoutant juste assez d'eau chaude pour obtenir la consistance souhaitée.

Vérifier l'assaisonnement et consommer de suite tout chaud.