

Le Velouté de Courgettes

Ingédients

Pour 6 personnes:

2 tranches de courge

1 cube de bouillon de légumes.

1 brique de crème fraîche liquide ou de soja cuisine

Sel, poivre Préparation

Eplucher et couper les courgettes en morceaux.

Les faire cuire dans de l'eau avec le cube de bouillon. Les courgettes doivent dépasser de l'eau d'environ 1 cm.

Lorsque les courgettes sont cuites (environ 20 minutes, parfois plus, vérifier avec le couteau), les mixer.

Ajouter la crème et le parmesan, rectifier l'assaisonnement.