

Soupe froide de courgette

Entrée

Un soupe pour se rafraichir

Couverts : 6

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Courgettes x4

Pommes de terre x2

Fromage fondu ou gruyère x1

Crème fraîche 1 c. à soupe

Cubes de bouillon (volaille) x2

Préparation

Porter le bouillon à ébullition. Incorporer les courgettes et les pommes de terre épluchées et coupées.

Lorsque les légumes sont cuits (au bout de 20 minutes environ), enlever l'eau en surplus pour ne pas que la soupe soit trop liquide.

Mixer les légumes en ajoutant la crème fraîche et le fromage fondu ou le gruyère.

Réchauffer un peu la soupe pour l'épaissir si elle est trop liquide.

Conserver au réfrigérateur et servir bien froid !