

VELOUTE DE COURGETTES

Pour 4 personnes



*4 courgettes moyennes
2 échalotes
8 vaches qui rit
1 cuillère à café d'huile d'olive
Sel et poivre*

Rincer les courgettes et couper-les en dés.

Émincer les échalotes finement et faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole.

Faire revenir les échalotes et les courgettes 5 min puis ajouter le bouillon.

Laisser cuire 30 min.

Ajouter la vache qui rit, le sel et le poivre et mixer en velouté.