

CRÈME DE COURGETTE

Ingrédients:

- 1 kg de courgettes
- 3 c.s. huile
- 1 oignon
- 4 portions de fromage
- 1 tasse de lait
- 500 ml de bouillon de poulet
- 1 gousse d'ail



Préparation:

Mettre l'huile avec l'oignon et l'ail hachés dans une casserole.

Ajouter les courgettes pelées et coupées en fines rondelles. Faire revenir à feu doux pendant 15 minutes.

Ajouter le bouillon et cuire pendant 20 minutes.

Ajouter le lait et le fromage, porter à ébullition et retirer. Passer au mixer jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

Servir avec des petits croûtons de pain.

Peut se déguster chaud ou froid.