

VELOUTÉ DE COURGETTES

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

4 personnes :

4 courgettes

1 boursin cuisine ail et fines herbes

2 bouillons cube poule ou boeuf

1. Laver et éplucher les courgettes. Les couper grossièrement dans la cocotte.
2. Les couvrir tout juste d'eau et rajouter les deux bouillons cubes. Laisser cuire 5 minutes à partir du chuchotement de la soupape.
3. Pour finir relever un peu d'eau de cuisson et passer les courgettes au mixeur à soupe tout en rajoutant 2 cuillères à soupe de boursin. Rectifier l'assaisonnement si besoin est.