

Velouté de courgettes au chèvre frais



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

5 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, il n'y a pas de quantité précise car c'est plutôt une recette au feeling qui dépend de vos goûts.

- 2 courgettes (de préférence bio car il faut garder la peau)
- De l'eau
- 1/2 bouillon cube de légumes
- Du chèvre frais
- Du poivre



Lavez les courgettes à l'eau froide.

Coupez les courgettes en cubes et faites les cuire avec le bouillon cube dans de l'eau bouillante pendant une quinzaine de minutes.

Ajoutez ou enlevez un peu d'eau selon l'épaisseur souhaitée.

Ajoutez le chèvre frais coupé en petits morceaux et le poivre puis mixez (soit au blender, soit avec un pied mixeur).

Et voilà, il n'y a plus qu'à servir.

S'il vous reste du chèvre frais, vous pouvez l'étaler sur des mouillettes de pain à tremper dans la soupe : un régal.