

Velouté de courgettes



Ingrédients (2 personnes) :

- 3 courgettes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 400 ml d'eau
- crème fraîche
- sel, poivre

Ustensile utilisé :

Robot Magimix

Préparation :

1. Laver les courgettes. Les couper en morceaux. Les mettre à cuire dans l'eau bouillante avec le bouillon de volaille
2. Dans la cuve munie du couteau métal, mettre les courgettes et les mixer en continu pendant 1 mn. Verser petit à petit le bouillon par la goulotte
3. Server dans les assiettes et ajouter une cs de crème fraîche