Soupe froide de courgette

Entrée

Un soupe pour se rafraichir

Couverts : 6
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Courgettes x4
Pommes de terre x2
Fromage fondu ou gruyère x1
Crème fraîche 1 c. à soupe
Cubes de bouillon (volaille) x2

Préparation

Porter le bouillon à ébullition. Incorporer les courgettes et les pommes de terre épluchées et coupées.
Lorsque les légumes sont cuits (au bout de 20 minutes environ), enlever l'eau en surplus pour ne pas que la soupe soit trop liquide.
Mixer les légumes en ajoutant la crème fraiche et le fromage fondu ou le gruyère.
Réchauffer un peu la soupe pour l'épaissir si elle est trop liquide.

Conserver au réfrigérateur et servir bien froid !