

# Soupe de Courgettes à la Vache qui rit

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min*

## Ingrédients :

- 1kg de courgettes
- 1 oignon
- 50cl d'eau
- 5 à 6 portions de Vache qui rit
- 1 pincée de Curry
- 1cc Gros sel & 1 pincée de poivre



*Ustensiles spécifiques : une cocotte et un blender ou un mixer plongeur.*

## Réalisation :

- Mettre dans une cocotte minutes, les courgettes lavées et coupées en rondelles + l'eau + l'oignon + un peu de gros sel.
- Cuire 20 à 25 min à découvert ou 5 min avec le couvercle de la cocotte à partir du sifflement.
- Une fois cuit, mettre tout le contenu dans un blender sans l'eau du bouillon. Mixer (ou utiliser un mixer plongeur en ayant pris soin de retirer une partie du bouillon avant, quitte à le rajouter ensuite).
- Intégrer le bouillon au fur et à mesure en fonction de la consistance attendue.
- Ajouter les Vaches qui rit et continuer de mixer.
- Saler, poivrer et ajouter les épices.

*Bon appétit !*

Cette recette, cela fait des années que je la fais avec toujours le même enthousiasme ! Les enfants l'adorent car elle est simple et bonne. Le fromage permet d'apporter de l'onctuosité et de la douceur, ce qui permet de faire passer les légumes aussi en "douceur". Encore que je n'ai pas trop de difficultés sur le sujet des légumes à la maison.

Cette soupe peut très bien être servie chaude ou froide. Je me suis déjà vue la proposer en apéritif. Cela change vraiment. Il suffit de la servir en verrines avec une paille. Votre apéro n'en sera que plus fun. Si vous aimez les épices, n'hésitez pas à ajouter un peu de curry. Moi j'aime ça donc j'en mets sans hésiter à chaque fois. Vous pouvez aussi changer d'épice selon vos goûts.

***Pour 6 personnes***

*Préparation : 10min - Cuisson : 25min*

**Ingrédients :**

*www.lesdelicesabelle.fr*

-1kg de Courgettes

-1 oignon

-50cl d'eau

-5 à 6 portions de Vache qui rit

-1 pincée de Curry

-Sel & Poivre