



Soupes

Cappuccino de courgette

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 courgettes (en rondelles)
1 oignon (ciselé)
750 millilitres de bouillon de légumes
100 millilitres de crème fraîche
3 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
branche de thym (pour décorer)
poignée feuilles de basilic
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez les rondelles de courgette et cuisez 2 minutes en mélangeant. Ajoutez le bouillon et aussi le basilic. Faites mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Mixez la soupe bien lisse.

Salez et poivrez la soupe. Battez la crème fraîche mousseuse. Répartissez la soupe dans des petits plats ou des tasses puis versez la crème par-dessus. Terminez avec les branchettes de thym et un tour de moulin à poivre.

Conseil:

Tenter un autre potage cappuccino? Remplacez une fois les courgettes par 400 g de brocoli ou unmix de champignons.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

