



# VELOUTE de Courgettes au basilic

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients : pour 4/6 personnes

- 1 kg courgettes
- 1 bouillon cube de légumes bio
- 2 branches de basilic
- 1 gousse d'ail
- 2 fromages de type « Boursin » aux noix et noisettes
- 500ml d'eau.

Matériel : cocotte en fonte, blender mixeur.

## PREPARATION

1 – Couper les courgettes en cubes et les mettre dans la cocotte en fonte.

2 – Ajouter la gousse d'ail épluchée et dégermée et le bouillon cube de légumes émietté (*ne pas saler*).

3 – Verser 500ml d'eau.

## CUISSON

Laisser cuire à couvert et à feu doux pendant 35 mn à partir de l'ébullition. Les courgettes doivent être fondantes.

Laisser un peu refroidir puis mettre le tout dans le blender avec 2 fromages aux noix et noisettes et mixer à vitesse maximale : on obtient un délicieux velouté très parfumé.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com : Les courgettes peuvent être mixées avec d'autres fromages tels que KIRI, VACHE QUI RIT.*