

Potage de Courgettes à la Tomate

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S) 4
- TOMATE(S) 800 g
- OIGNON(S) 2
- POMME(S) DE TERRE 2
- BOUILLON DE VIANDE 6 cubes
- EAU 3 litres
- PETITES BOULETTES SURGEL.

Recette:

- Coupez les courgettes en dés.
- Pelez et coupez les pommes de terre et les tomates.
- Emincez grossièrement les oignons.
- Faites revenir les oignons dans du beurre chaud, ajoutez les courgettes et les pommes de terre.
- Arrosez avec l'eau, puis ajoutez les cubes de bouillon et les tomates concassées.
- Laissez bouillir puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 minutes.
- 5 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les petites boulettes.