

Soupe de Courgettes à la Coriandre

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| - COURGETTE(S) | 1 kg |
| - BOUILLON DE LÉGUMES | 1 litre (2 cubes) |
| - FROMAGE FRAIS | 4 c à soupe |
| - CORIANDRE FRAIS | 1 bouquet |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette :

- Coupez les courgettes en dés.
- Faites-les revenir quelques instants dans du beurre chaud.
- Arrosez ensuite avec le bouillon de légumes et portez à ébullition.
- Baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 25-30 minutes.
- Emincez la coriandre.
- En fin de cuisson du potage, intégrez les 2/3 de coriandre hachée. Salez et poivrez.
- Mixez le tout au mixeur-plongeur.
- Ajoutez enfin le fromage frais et mixez à nouveau pour émulsionner le tout.
- Saupoudrez du reste de coriandre émincée et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.