

## Soupe Froide de Courges de Nice

**Nombre de personnes: 25**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- COURGE(S)	2 (de Nice)
- OIGNON(S)	1
- BASILIC	1 c à café
- ORIGAN	1 c à café
- AIL EN POUDRE	un peu
- FROMAGE FRAIS	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	pour la déco
- PAPRIKA	pour la déco
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez les courges une fois sur deux en laissant donc un peu de peau.
- Coupez-les en deux dans le sens de la longueur puis ôtez les pépins (juste dans le bas).
- Détaillez-les ensuite en cubes.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon dans de l'huile chaude. Ajoutez les dés de courges. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail, le basilic et l'origan. Remuez quelques instants.
- Arrosez ensuite avec de l'eau (pas trop), portez à ébullition puis laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes.
- Passez le potage au mixeur plongeur. Introduisez le fromage frais et mixez à nouveau.
- Rectifiez l'assaisonnement. Laissez refroidir.
- Réservez au frais.
- A moment de servir, répartissez dans des verrines, saupoudrez de coriandre frais et de paprika.

