

Soupe Froide de Courgettes, Fêta, Menthe et Basilic

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Courgettes	2
- Fêta (Fromage Grecque)	100g
- Bouillon de Légumes	½ cube
- Eau	300 ml
- Fromage Frais	1 c à soupe
- Menthe Fraiche	15 feuilles
- Basilic	20 feuilles
- Huile d'Olive	
- Olives Noires	4-8
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Épluchez et émincez l'oignon. Coupez les courgettes en morceaux.
- Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon émincé et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajoutez les morceaux de courgette et le bouillon cube émietté. Versez l'eau et portez à ébullition. Laissez mijoter pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
- Retirez la casserole du feu et laissez légèrement refroidir. Ajoutez le fromage frais, la menthe et le basilic. Salez et poivrez.
- Mixez, au Monsieur Cuisine, 2 min 30 sec vitesse 6 à 10 jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.
- Placez ensuite la soupe au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour qu'elle soit bien froide avant de servir.
- Coupez la fêta en dés et poivrez-les.
- Servez la soupe froide dans des bols ou des assiettes creuses. Décorez avec une feuille de basilic, une olive dénoyautée et des dés de fêta.



Remarque:

Repos au frigo avant de servir: au moins 2 heures