

Soupe de Chou Fleur et Courgette

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2
- CHOU-FLEUR	1 kg (surgelé)
- OIGNON(S)	2
- POMME(S) DE TERRE	3
- BOUILLON DE VOLAILLE	2 litres (2 cubes)
- ORIGAN	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- CERFEUIL	en garniture
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les oignons.
- Coupez les courgettes en dés.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites revenir les oignons dans du beurre chaud (dans une grande casserole).
- Ajoutez les dés de courgettes et de pommes de terre puis les fleurs de chou-fleur congelés.
- Assaisonnez avec un peu d'ail, l'origan, sel et poivre. Remuez et laissez suer 2 minutes.
- Arrosez ensuite avec 1.5 litres de bouillon.
- Portez à ébullition puis laissez cuire doucement à couvert en baissant le feu pendant 30 minutes.
- Mixez alors le potage au mixeur-plongeur. Intégrez le reste de bouillon afin d'obtenir la consistance souhaitée.
- Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Servez avec un peu de cerfeuil.

