



VELOUTE DE COURGETTES AU PESTO



Pour 6 personnes:

Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 20-22 mn

5 courgettes moyennes
2 oignons nouveaux émincés
8 càc de pesto (2 + 6)
800ml de bouillon de volaille ou légumes (maison ou en cube)
2 portions de vache qui rit ou 2 càs de fromage blanc
1 càc d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Faire fondre les oignons émincés dans l'huile d'olive pas trop chaude. Pendant qu'ils cuisent, laver et parer les courgettes sans les éplucher. Les couper en gros dés et les ajouter dans la casserole. Couvrir avec le bouillon, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire une vingtaine de minutes. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, incorporer les 2 càc de pesto et le fromage en portions (si c'est du fromage blanc, ne l'ajouter qu'une fois la cuisson terminée). Au bout de 20 mn, assaisonner et mixer pour obtenir un velouté bien lisse.

Au moment de servir mettre dans des coupelles et déposer une petite quenelle de pesto que chacun fera fondre avant de déguster.