

SOUPE COURGETTES VACHE QUI RIT



A VOS SPATULES...PRET, PARTEZ !

Ingrédients :

4 petites courgettes

6 portions de Vache qui rit

1 oignon

1 cube de bouillon de volaille

Poivre du moulin, Sel

Couper les courgettes en dés et les faire revenir avec l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive et de beurre. Ajouter un verre d'eau, le cube et le poivre puis laisser cuire 5 min. Recouvrir avec 1/2 L d'eau froide et laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes. Mixer.

Ajouter les « vaches qui rit » entières, laisser fondre et mixer à nouveau.