

## VELOUTÉ DE COURGETTES



*Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 4*

### **Ingrédients:**

- 50g Oignons
- 1 Gousse d'ail
- 700g Courgettes coupées en morceaux
- 1 Cube de bouillon
- 500g Eau
- 1/2 cc Sel
- 1 pincée Poivre moulu
- 10g Beurre
- 45g Fromage à tartiner (Tartare aux herbes ou la Vache qui Rit®)

### **Préparation:**

- Mettre l'oignon et la gousse d'ail dans le bol, puis hacher 3 sec/ vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- Ajouter les courgettes, l'eau, le cube de bouillon de légumes, le sel et poivre puis cuire 15 min / 100° / vitesse 1.
- Ajouter le beurre et le fromage à tartiner puis mixer. 1 minute / vitesse de 4 à 8 en augmentant progressivement la vitesse.
- Servir chaud