

## VELOUTE DE COURGETTES



- Pour 12 personnes en verrines froides
- Pour 4 personnes en soupe chaude :

### **INGREDIENTS :**

- 12 verres à cocktails
- 4 assiettes à soupe
- 1 kg de courgettes moyennes
- 6 portions de fromage fondu = KIRI
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cube d'épices
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 litre d'eau
- Poivre 5 baies
  
- Graines de sésame (verrine)
- 6 bâtonnet de sésame (verrine)
- Jambon cru. (verrine)
- 1 pointe de gruyère rapé en décoration pour la soupe

### **PREPARATION 35 minutes :**

- Porter l'eau à ébullition.
- Laver les courgettes et couper les en gros morceaux
- Faites les cuire dans l'eau avec les cubes de bouillon et les portions de fromage pendant 30 minutes à feu doux.
  
- Passer le tout au mixer en rectifiant votre velouté avec du bouillon pour qu'il reste moelleux.
- Ajouter la crème fraîche, mélanger et poivrer.
- Verser la crème de courgettes dans les verres ou les assiettes à soupe.

Cette crème peut se déguster chaude ou glacée.

Server la parsemée de graines de sésame grillées et accompagnée de tranches de jambon cru enroulées autour de gressins.

Ou parsemez de gruyère rapé.

*Recette inspirée du livre « les verres gourmands » de Benoît MOLIN.*