



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Soupe de courgettes au lard

Le temps rafraîchit et une bonne soupe le soir fait toujours plaisir. Cette soupe est réalisée rapidement et est délicieuse.



INGREDIENTS :

1 kg de courgettes
2 tranches de lard salé
1 gros oignon
1 cube de bouillon de volaille
1 botte de ciboulette
2 càs d'huile d'olive
sel, poivre.

PREPARATION :

Chauffer l'huile dans une casserole. Faire blondir l'oignon haché.
Ajouter les courgettes non pelées, coupées en morceaux. Mélanger. Verser de l'eau à hauteur des courgettes. Ajouter le lard et le bouillon.
Couvrir. Laisser cuire pendant environ 25mn.

Au terme de la cuisson, retirer le lard et le bouquet garni.
Mixer la soupe. Saler , poivrer.
Découper le lard en lardons.
Servir cette soupe chaude, accompagnée des lardons et parsemée de ciboulette hachée.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>