

Velouté de courgettes au thym

Pour 2 personnes :

- 400g de courgettes (environ 3 petites courgettes)
- 20 cl de crème liquide 3%
- 1 cube bouillon
- 1 c.s.de thym
- 400ml d'eau



1. Lavez et coupez les courgettes en rondelles.
2. Mettez les courgettes dans une casserole, ajoutez l'eau, le cube de bouillon et le thym.
3. Une fois les courgettes tendres (environ 15min de cuisson), mettez-les dans le blender (gardez le bouillon à part). Ajoutez la crème liquide et mixer. Rajoutez un peu du bouillon jusqu'à avoir la bonne consistance. *(très important car si vous mettez tout le bouillon dès le début, vous aurez une soupe beaucoup trop liquide!)*
4. Filtrez le velouté (facultatif).