

### **Soupe courgette menthe**

Pour 2 personnes :

- \* 400g de courgettes
- \* 1/2 oignon émincé
- \* 2 gousses d'ail
- \* 1 c.s. de menthe (soit environ 6 feuilles)
- \* 1 cube bouillon
- \* 20cl de crème liquide



1. Lavez et épluchez les courgettes. Coupez-les en rondelles. Épluchez les gousses d'ail, enlevez le germe.
2. Dans une casserole, mettez les oignons émincés, l'ail et les courgettes. Couvrez d'eau (environ 500ml). Ajoutez le cube de bouillon et faites cuire à feu moyen pendant une quinzaine de minutes.
3. Quand les courgettes sont cuites, mixez avec la crème liquide sans mettre la totalité du bouillon (sinon ce sera trop liquide).
4. Ajoutez la menthe ciselée. Rajoutez éventuellement du bouillon si la soupe est trop épaisse.
5. Avant de servir, réchauffez tout doucement pour une version chaude, ou mettez au frais au moins 2h pour la version froide.