RECETTE

Gaspacho de courgettes
(soupe froide)

Ingrédients	***Quantités pour 4 personnes***
Courgettes	500 g
Oignons	1
Bouillon de volaille	1 cube
Eau	500 mL
Fromage frais	210 g
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Vinaigre de xeres	2 cuillères à soupe
Sel, poivre	

	ETAPES DE FABRICATION
1	Laver et éplucher les courgettes et l'oignon.
2	Couper les courgettes en tronçons moyens.
3	Emincer finement l'oignon.
4	Faire revenir l'oignon dans un faitout avec l'huile.
5	Ajouter les cubes de courgettes, l'eau et le bouillon cube émietté.
6	Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire 10 minutes environ. La courgette doit être tendre.
7	Hors du feu : ajouter le fromage frais et mixer.
8	Assaisonner avec du sel, du poivre et le vinaigre de Xérès
9	Faire refroidir au réfrigérateur. Servir bien frais.

P.BEILICH