

Soupes froides courgette, chèvre et menthe

Ingrédients

- 3 courgettes
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes

- 1 branche de menthe fraîche
- 1 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- 2 crottins de chèvre secs

Préparation

- Mettez de côté 4 feuilles de menthe.
- Lavez les courgettes puis taillez-les en tronçons (sans retirer la peau). Versez-les dans une casserole puis couvrez d'eau juste à hauteur.
- Ajoutez le cube de bouillon. Parfumez d'un petit oignon coupé en quartier et du reste de menthe fraîche. Laissez cuire 15 à 20 minutes.
- Retirez la menthe. Mixez, laissez refroidir à température ambiante puis placez au frais.
- Servez très frais décoré de très fines rondelles de fromage de chèvre bien sec, de quelques gouttes d'huile d'olive et d'un peu de menthe ciselée.