

## Velouté de courgettes

### INGRÉDIENTS

- 20 courgette verte coupée en dés (environ 40 tasse)
- 20 petites patates pelées et coupées en dés
- 20 échalottes françaises hachées
- 10 petite gousse d'ail hachée
- 300 ml huile olive
- 40 tasse bouillon de poulet
- 2 paquets de fromage à la crème
- yogourt nature
- ciboulette fraîche ciselé
- sel et poivre

### PRÉPARATION

1. Mettre l'échalotte, l'ail, les patates et les courgettes dans un grand chaudron.  
saler et poivrer  
Ajouter le bouillon  
couvrir et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient tendres.
2. Avec le mélangeur, réduire en purée lisse et ajouter le fromage à la crème
3. au moment de servir garnir de yogourt nature