

# *Velouté de courgettes*

*Pour 4 personnes*

## *Ingrédients :*

*1/2 l d'eau*

*2 pommes de terre*

*2 courgettes*

*4 parts de Vache qui rit*

*cube de bouillon de volaille*

*sel (très peu si vous ajoutez un bouillon de volaille)*



*Ne pas éplucher les courgettes.*

*Faire chauffer l'eau. Ajouter courgettes et pommes de terre coupées en petits morceaux.*

*Cuire pendant 30 minutes.*

*Pour plus de goût, vous pouvez ajouter un cube de bouillon de volaille.*

*Mixer le tout, puis porter à ébullition quelques instants.*

*Ajouter les parts de Vache qui rit, et remuer pour homogénéiser le tout, sans faire bouillir.*