

Velouté de courgettes à l'Abondance

30min

4 pers.

- 800 g de courgettes
- 100 g d'Abondance en lamelles
- 4 c. à café d'huile d'olive
- 1 oignon • 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym • 2 feuilles de laurier
- Poivre • 2 cubes de bouillon de volaille • 2 l d'eau

- ☛ Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive et tournez à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajoutez les rondelles de courgettes, puis les 2 l d'eau et les bouillons cube. Poivrez et terminez par le thym et le laurier.
- ☛ Couvrez et laissez cuire 30 min à feu moyen. Enlevez le thym et le laurier et passez au mixeur.
- ☛ Ajoutez l'Abondance, laissez-le fondre, servez bien chaud avec du pain grillé frotté d'ail et légèrement beurré. Décorez avec un peu de persil et de cerfeuil hachés.