



Velouté de courgettes à l'estragon avec La Vache qui rit®

Ingrédients pour 10 personnes

250 g de La Vache qui rit®
1 kg de courgettes
1 botte d'estragon
1,2 L de bouillon de volaille
Sel, poivre

Préparation

Laver les légumes. Tailler les courgettes en rondelles (3 mm d'épaisseur). Effeuillez l'estragon et le réserver.

Blanchir les courgettes à l'eau bouillante salée (2 minutes après ébullition). Arrêter la cuisson dans un grand bol d'eau glacée.

Faire chauffer le bouillon de volaille. Mixer le bouillon et les courgettes finement, puis lier à La Vache qui rit®.

Bereidingstijd: 20 min Baktijd: 15 min Prijsklasse:

Astuce du chef

Très simple et très bon, remplacer l'estragon par des feuilles de basilic, excellent pour relever le goût du potage.