

# VELOUTÉ DE COURGETTES

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 5 mn**

**4 personnes :**

**4 courgettes**

**1 boursin cuisine ail et fines herbes**

**2 bouillons cube poule ou boeuf**

1. Laver et éplucher les courgettes. Les couper grossièrement dans la cocotte.
2. Les couvrir tout juste d'eau et rajouter les deux bouillons cubes. Laisser cuire 5 minutes à partir du chuchotement de la soupape.
3. Pour finir nlever un peu d'eau de cuisson et passer les courgettes au mixeur à soupe tout en rajoutant 2 cuillères à soupe de boursin. Rectifier l'assaisonnement si besoin est.