

SOUPE GLACEE DE COURGETTES

Pour 6 personnes

- 4 courgettes
- 10 cl de crème liquide légère



- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 carré frais (Gervais ou Kiri)
- 2 branches de menthe
- sel
- poivre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- paprika

Portez ½ litre d'eau à ébullition avec le cube de volaille, laissez refroidir.

Pendant ce temps, laver les courgettes, coupez-les en gros cubes, faites-les cuire 10 minutes dans une casserole d'eau salée bouillante, plongez-les, aussitôt après, dans un grand bol d'eau froide afin de stopper la cuisson. Egouttez-les et mixer-les avec le bouillon de volaille, le carré frais et les feuilles de menthe (en réserver 6 pour la décoration).

Ajoutez le vinaigre, mixez jusqu'à obtenir une soupe bien mousseuse. Réservez-la une heure au réfrigérateur.

Au moment de servir, répartissez la soupe froide dans de grands bols. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de crème liquide. Poivrez, saupoudrez d'une pincée de paprika et décorez d'une feuille de menthe.

Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!!
Adresse de Nicole : 190 chemin des Fourneaux - Belmont d'Uriage – 38410 St Martin d'Uriage.