

## **Soupe froide à la courgette :**

### **Ingrédients :**

Cette recette se fait « à l'oeil »...

### **Préparation :**

Mettre dans une poêle un peu d'huile d'olive et y faire revenir quelques échalotes. Puis, mettre dans la poêle, les courgettes lavées, non pelées et coupées en rondelles. Faire revenir le tout.

Couvrir le tout d'eau et laisser revenir jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Mixer le tout. Saler et poivrer. Ajouter une cc de curry. Laisser reposer longtemps au frigo. Servir très frais, avec beaucoup, mais beaucoup, de fines herbes hachées (persil, ciboulette, basilic...) et une bonne louchée de crème fraîche (double, simple, demi ou acidulée...).