



Soupe froide de courgettes, chèvre frais

Très facile - Prép : 20 min - Cuisson : 10 min

1.5 kg de courgette
300 g de chèvre frais
1 bouquet de menthe fraîche
Huile d'olive
Sel, poivre

Lavez et couper vos courgettes en morceaux grossiers.

Les faire cuire 15 min à la vapeur.

Réservez.

Une fois les courgettes refroidies, mixez-les avec le chèvre, les feuilles de menthe et un trait d'huile d'olive.

Assaisonnez en sel, poivre.