**Soupe à la courgette**

**Ingrédients:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| IMG_256 | IMG_257 | IMG_262 | vachequirit |
| Des courgettes | Des pommes de terre | De l’huile d’olive | Des portions de fromage frais |

**Ustensiles:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| IMG_256 | IMG_256 | IMG_257 | IMG_258 |
| Un mixeur | Un économe | Un couteau | Une casserole |

1. Couper les [pommes de terre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_pommes-de-terre_1.aspx) pelées et les [courgettes](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-courgette_1.aspx) en petits morceaux.
2. Faire revenir le tout avec l’huile dans la casserole. Verser de l'eau jusqu'à recouvrement des légumes.
3. Faire cuire à feu doux pendant 10 à 15 min.
4. Mouliner finement pour obtenir un velouté.
5. Rajouter le fromage, le [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx), le [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx) et eau selon les gouts.