



## *Velouté d'été*

*Préparation* : 7 minutes | *Cuisson* : 30 minutes | Temps total : 40 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 3 courgettes
- 1 aubergine
- 1 tomate
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



*Préparation :*

1/ Émincez l'oignon et la gousse d'ail puis les faire revenir dans une grande casserole avec deux cuillères à soupe d'huile.

2/ Coupez les courgettes, l'aubergine ainsi que la tomate en morceaux et les ajoutez à la préparation.

3/ Ajoutez l'eau aux légumes : attention à ne pas ajouter trop d'eau si vous ne voulez pas que la soupe soit trop liquide. Les courgettes sont gorgées d'eau, mettez le niveau de l'eau environ au 3/4 des légumes. Il vaut mieux ajouter un peu d'eau après cuisson si besoin.

4/ Assaisonnez à votre goût.

5/ Cuire pendant 30 minutes environ. Mélangez la soupe de temps en temps.

6/ Une fois cuite, mixer la soupe pour obtenir le velouté. Si la texture est un peu trop compacte, ajoutez un peu d'eau.

7/ Vous pouvez la consommer chaude, avec un peu de parmesan râpé ou du comté, et même froide si vous préférez.

Et c'est prêt !

*Bon appétit !*

*Krystalife*