# Le Velouté de Courgettes

## Ingrédients

Pour 6 personnes:

2 tranches de courge

1 cube de bouillon de légumes.

1 brique de crème fraiche liquide ou de soja cuisine

#### Sel, poivre Préparation

Eplucher et couper les courgettes en morceaux.

Les faire cuire dans de l'eau avec le cube de bouillon. Les courgettes doivent dépasser de l'eau d'environ 1 cm.

Lorsque les courgettes sont cuites (environ 20 minutes, parfois plus, vérifier avec le couteau), les mixer.

Ajouter la crème et le parmesan, rectifier l'assaisonnement.