**Velouté de courgettes et gingembre**

La Fournaise aux fourneaux

fournaiseaufour.canalblog.com

Trop de courgettes dans le jardin ? Envie d’une bonne « soupe » ? Tester ce velouté tout simple mais avec du gout.



**Ingrédients (pour 3/4 personnes) :**

\* 1 kg de courgettes

\* 3 Kiri

\* 1/2cm de gingembre frais

\* 1 cuillère à soupe de gros sel

\* 2L d’eau

**Préparation :**

Dans une grande casserole faire bouillir l’eau et le sel. Couvrir.

Laver les courgettes, les couper en cubes.

Peler le gingembre et le râper (ou le mixer pour avoir de « petits morceaux »).

Quand l’eau bout, mettre les courgettes et le gingembre.

Laisser cuire à couvert pendant 20 minutes environ.

Les courgettes doivent être tendres.

Quand c’est cuit, enlever l’eau en trop : le niveau de l’eau doit être inférieur à celui des courgettes.

Ajouter les 3 Kiri et mixer avec un mixeur plongeant.

Servir bien chaud seul, avec du lait, des croutons ou une tranche de lard grillé.

**Astuces :**

Si on aime vaiment le gingembre, on peut ajouter du gingembre sous forme de copeaux : cela a plus de gout et évite l’inconvénient des fils du gingembre entier.

J’utilise du gingembre congelé cela permet d’en avoir toujours du « frais » et il est facile à râper.

Si vous aimez très épais, enlever plus d’eau.