

# VELOUTE DE COURGETTES AU COULIS DE CASSIS

Pour 3 personnes  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 10-15 min



**4 belles courgettes**  
**1 tablette de bouillon de légumes**  
**1 cuillère à café de gros sel**  
**basilic ou estragon**  
**crème liquide**  
**coulis de cassis**  
**un cure-dent pour la déco**

- 1 Faire bouillir une casserole d'eau avec le sel. Y ajouter la tablette de bouillon de légumes.
- 2 Laver les courgettes et sans les peler, les couper en petits morceaux.
- 3 Les mettre à cuire dans l'eau bouillante pendant 10 à 15 min selon la grosseur des morceaux.
- 4 Ciseler 5-6 feuilles de basilic.
- 5 Egoutter les courgettes cuites (sans jeter le bouillon pour pouvoir en ajouter selon la consistance voulue, j'en ai mis une louche à peine) puis les mixer. Ajouter le basilic ciselé et mixer à nouveau.
- 6 Répartir dans des bols et ajouter un filet de crème liquide et de coulis de cassis.
- 7 Avec le cure-dent, créer des marbrures pour que ce soit plus joli.
- 8 Décorer de petites feuilles de basilic.
- 9 Servir pour déguster !