

Soupe courgette–champignon

Entrée

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 Personnes) :

- 800 g de courgettes
- 200 g de champignons de Paris
- 1 l de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 noisette de beurre

Préparation de la recette :

Épluchez les courgettes et coupez–les en morceaux.

Émincez les champignons (j'ai pris des champignons de Paris).

Dans une casserole, faites fondre 2 cuillères à soupe d'olive et une noisette de beurre.

Faites revenir les courgettes et les champignons et laissez cuire environ 15 min.

Couvrez pour que les saveurs restent présentes et remuez régulièrement.

Lorsque les légumes sont cuits, ajoutez le litre de bouillon de volaille.

Couvrez et laissez mijoter à couvert environ 3/4 d'heure, puis mixez.