

Soupe glacée de courgettes au chèvre



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait

Veloutée de courgettes et oignons à la crème de riz, enrichie de chèvre, servie froide. Légère et fraîche.

France

INGRÉDIENTS

☐ crème de riz	250 g	☐ sel	1 càc
☐ courgettes, en cubes de 1,5 cm	440 g	☐ fromage de chèvre, en morceaux	60 g
☐ oignons, en cubes de 1 cm	150 g	☐ poivre	2 pincées
☐ huile d'olive	2 càs	☐ ciboulette fraîche	16 branches

PRÉPARATION

Servir bien frais — décorer de ciboulette au moment du service.

1. Préparer la *crème de riz* et la laisser épaissir. Couper les *courgettes* et les *oignons*. Cuire dans l'*huile d'olive* à feu moyen à couvert dans une *casserole* 10 minutes.
2. Ajouter le *sel*, le *fromage de chèvre*, le *poivre* et la crème de riz. Mixer dans un *blender* jusqu'à consistance lisse. Laisser refroidir au réfrigérateur.
3. Émincer finement la *ciboulette fraîche* et décorer au moment de servir.