

# Velouté de courgette, mozzarella et basilic



🍴 3 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait

*Velouté de courgettes mixé avec de la mozzarella fondue et du basilic frais. Onctueux et estival, finition piment d'Espelette et dés de mozzarella.*

France

## INGRÉDIENTS

|                 |        |                                |            |
|-----------------|--------|--------------------------------|------------|
| □ oignon        | 1      | □ cube de bouillon de volaille | 1          |
| □ huile d olive | 1 càs  | □ mozzarella                   | 125 g      |
| □ courgettes    | 650 g  | □ basilic                      | 4 feuilles |
| □ eau           | 500 ml | □ piment                       |            |

## PRÉPARATION

1. Éplucher et ciseler l'oignon. Le faire revenir sans coloration dans une casserole avec l'huile d olive.
2. Laver les courgettes, couper les extrémités et les débiter en cubes. Les ajouter dans la casserole et faire revenir 2 minutes.
3. Ajouter l'eau et le cube de bouillon de volaille. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson à feu moyen pendant 15 minutes.
4. Découper la mozzarella en morceaux. Réserver quelques dés et 2 feuilles de basilic pour la décoration.
5. En fin de cuisson, ajouter la mozzarella et le basilic. Mixer au mixeur plongeant. Rectifier l'assaisonnement.
6. Servir dans des bols avec quelques dés de mozzarella, du basilic ciselé et un soupçon de piment d Espelette.

Hors saison, les courgettes et le basilic surgelés fonctionnent très bien.