

Velouté de courgette au Kiri et à la menthe

Pour 5 à 6 gros bols :

- *1,6 kg de courgettes environ*
- *1 Kiri*
- *menthe surgelé*
- *sel*
- *poivre*

Laver, sécher et éplucher les courgettes. Couper les extrémités et les couper en morceaux grossiers. Les mettre dans la cocotte-minute, ajouter de l'eau sans tout à fait recouvrir les courgettes pour avoir l'effet velouté. Cuire 10 min.

Ajouter les Kiri et la menthe puis mixer. Bien saler et poivrer. Déguster bien chaud.

