VELOUTE D’ASPERGES VERTES AUX MORILLES

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

5 à 6 courgettes

bouillon de volaille

6 portions de vache qui rit

* Eplucher et couper en dés 5 à 6 courgettes.
* Mouiller à hauteur avec de l'eau.
* Ajouter 2 cubes de bouillon de volaille.

Cuire 30 min.

* Mixer finement les courgettes (en ajoutant au fur et à mesure du bouillon de cuisson jusqu'à obtention de la consistance souhaitée)
* Ajouter 6 portions de vache qui rit.

Mixer.  
Rectifier l'assaisonnement.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/12/13/19860383.html