

Soupe courgette et kiri

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 8 Kiri
- 1 oignon
- 6 courgettes
- 2 c. à s. de fines herbes
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Émincer l'oignon et couper les courgettes en morceaux.

Etape 2

Dans une casserole, déposer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et les courgettes. Ajouter de l'eau. Laisser cuire 30 minutes.

Etape 3

Saler, poivrer et ajouter les Kiri. Mélanger et passer la préparation au mixeur pour obtenir une consistance lisse.

Etape 4

Ajouter les herbes fraîches ciselées.