

Soupe glacée aux courgettes et au chèvre



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

En été, pas de soupe me direz-vous ! Mais voilà, nous vous proposons, aujourd'hui, une délicieuse soupe aux courgettes que nous avons servie froide et en apéritif !

Ingrédients

- 1 courgette
- 0,5 litre de bouillon de volaille
- ciboulette
- 1 cs de crème fraîche épaisse
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de chèvre frais
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préparez votre bouillon de volaille. Lavez et coupez la ciboulette. Lavez, coupez et épépinez la courgette. Faites-la cuire au cuit-vapeur pendant 20 minutes. Mixez la courgette avec la moitié de la ciboulette ainsi que la crème épaisse et le fromage de chèvre. Salez, poivrez.
- 2 Versez cette préparation dans un saladier. Versez le bouillon. Remuez et mettez au frais pendant au moins 2 heures.
- 3 Au moment de servir, ajoutez la crème liquide à votre soupe glacée. Versez-la dans de petites verrines apéritives. Décorez chaque verrine de ciboulette hachée. Il n'y a plus qu'à déguster. Bon apéritif !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

