



Toque & Tablier



Soupe glacée aux courgettes et mozzarella

Pour 4 personnes.
Préparation 15 min

Bien s'organiser : Préparez cette soupe en avance : plus elle est froide, meilleure elle est ! Vous la garnirez de quelques feuilles de roquette, des billes de mozzarella et d'huile d'olive au dernier moment.

Ma liste de courses... Chez

NB : les proportions sont données pour constituer une entrée

Le primeur :

- 200 g de roquette dont vous garderez quelques feuilles pour le décor
- 500 g de courgette
- 1 petit bouquet de basilic frais

L'épicerie:

- 1 tablette de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive de super qualité
- 1 cuillère à café de sucre

Le fromager :

- 16 billes de mozzarella di Bufala
- 40 cl de lait

1. Lavez le basilic. Lavez et essorez la roquette, gardez quelques feuilles pour le décor. Lavez la courgette et coupez-la en tronçons. Mettez la roquette, le basilic et la courgette dans une grande casserole avec la tablette de bouillon. Couvrez d'eau à hauteur (c'est-à-dire recouvrez d'eau) au et laissez cuire à couvert à petits bouillons pendant une dizaine de minutes environ.
2. Avec un mixeur plongeant (ou un blender), mixez la soupe. Versez le lait, ajoutez le sucre, mélangez, goûtez et rectifiez si besoin l'assaisonnement. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur jusqu'au service.
3. Au dernier moment, versez la soupe dans des bols, ajoutez dans chacun 1 ou 2 feuilles de roquette, les billes de mozzarella puis un filet d'huile d'olive. Et envoyez bien froid !