

# SOUPE COURGETTE ET KIRI



Pour  
4 personnes



Préparation 10 minutes



Cuisson  
30 minutes



1 page

## INGRÉDIENTS

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

## JE PRÉPARE

### Étape 1

Émincer l'oignon et couper les courgettes en morceaux.

### Étape 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.

### Étape 3

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

### Étape 4

Ajouter les herbes fraîches ciselées.

