Velouté de courgette ~ fromage Ail et fines herbes

Ingredients

- 5 petites courgettes
- 3 pommes de terre à chair tendre
- 2 oignons
- 1 navet
- du persil frais
- 1 fromage frais de brebis saveur Ail et Fines Herbes
- Huile d'olive, sel, poivre, eau

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre, les oignons et le navet. Laisser la peau des courgettes.
2. Laver tous les légumes.
3. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et y faire revenir les oignons.
4. Ajouter les pommes de terre, les courgettes et le navet coupés en dès. Remuer.
5. Ajouter le persil.
6. Recouvrir d'eau, saler et poivrer à votre convenance.
7. Faire cuire 10 minutes à feu doux à compter du sifflement de la soupape.
8. Mixer les légumes, ajouter le fromage de brebis et déguster chaud !