

Soupe de courgettes et pois cassés au basilic

Pour 4 personnes

250g de pois cassés

500g de courgettes

2 gousses d'ail

1 cuil à café de mélange d'herbe pour légumes

3 branches de basilic

Des billes de mozzarella

Du sésame

Faites cuire les pois cassés pendant 20 minutes dans un grand volume d'eau bouillante, égouttez-les mais garder l'eau de cuisson.

Lavez les feuilles de basilic et épluchez les gousses d'ail.

Lavez les courgettes, coupez-les en morceaux puis faites-les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive avec les gousses d'ail et le mélange d'herbe pour légumes.

Quand courgettes et pois cassés sont cuits, mixez-les ensemble avec les feuilles de basilic en ajoutant l'eau de cuisson des pois cassés petit à petit afin d'obtenir une consistance plus ou moins épaisse selon votre gout, salez.

Servez votre soupe froide ou chaude, avec 3-4 billes de mozzarelles par personnes et saupoudrée de graines de sésame par exemple.