***Soupe de courgette et poivron à l'estragon***

***Pour 4 personnes***

3 belles courgettes (950g environ)

2 poivrons verts (380 g environ)

2 oignons blancs

2 gousses d'ail

1 poignée d'estragon frais

Huile d'olive

Lait

Sel, poivre

Faites infuser l'estragon dans 1 litre d'eau bouillante pendant 20 minutes.

Lavez les courgettes et les poivrons et coupez-les en morceaux en prenant soin de retirer les graines et les parties blanches des poivrons.

Epluchez les oignons et les gousses d'ail, coupez-les en morceaux.

Faites revenir tout les légumes dans un filet d'huile d'olive dans une grande sauteuse ou un wok, quand ils sont cuits ajoutez 3 à 4 louches d'infusion d'estragon et mixez le tout finement à l'aide d'un mixeur à bras.

Ajoutez encore un peu d'infusion d'estragon ou de lait pour ajuster la consistance, salez et poivrez pour rectifier l’assaisonnement et la soupe est prête.