***Velouté de courgette à la menthe et fromage de chèvre***

***Pour 4 personnes***

3 petites pommes de terre

2 grosses courgettes

1 oignon

2 gousses d'ail

200g de fromage de chèvre frais

1 poignée de feuilles de menthe

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Lavez les courgettes et coupez-les en morceaux.

Epluchez et émincez l'oignon et les gousses d'ail puis faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Coupez le feu quand les morceaux d'oignon commencent à se colorer.

Dans une casserole, portez un grand volume d'eau à ébullition en y ajoutant les feuilles de menthe. Quand l'eau commence à bouillir incorporer les pommes de terre, les courgettes, l'oignon et l'ail et laissez cuire pendant 20 minutes.

Egouttez les légumes et gardez l'eau de cuisson, ajoutez-en 4 louches aux légumes, le fromage de chèvre coupé en morceaux et mixez-le  tout au mixeur plongeant. Rectifiez la consistance de votre soupe en ajoutant un peu d'eau de cuisson, rectifiez l'assaisonnement et votre soupe est prête!!!