**Potage de courge courgette et fenouil**

**Ingrédients**

1 courgette

1 courge

1 fenouil

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cube de bouillon de volaille

1 filet d'huile d'olive

Sel, poivre

**Préparation**

Éplucher oignon et ail. Couper la courge en deux et retirer les graines, ne pas éplucher courge et courgette. Retirer les fibres du fenouil. Laver tous les légumes. Mettre un filet d'huile d'olive dans une grande casserole, faire rissoler l'oignon coupé et l'ail, puis ajouter tous les légumes couper en dés et les saisir 2 à 3 min. Verser 1,5 l d'eau sur les légumes et ajouter le cube de volaille, poivrer. Faire cuire 20 min. Ajouter en fin de cuisson, une noisette de beurre. Saler, mixer et servir aussitôt.

**Remarque :** Vous pouvez mettre de la crème fraîche à la place du beurre.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**

.