

Velouté de chèvre aux courgettes et curry

Fromage de chèvre (type bûche) 150g
Courgettes 700g
Crème fraîche liquide 20cl
Bouillon de légumes (ou volaille) 20cl
Curry en poudre 2 cuillères à soupe
Sel, poivre

Cuire les courgettes coupées en morceaux à la vapeur.
Emietter grossièrement le fromage
Préparer le bouillon de légumes.
Laisser tiédir tout ce qui est bouillant.

Placer tous les ingrédients dans le bol d'un blender et mixer 4 à 5 min jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux.
S'il est trop épais, allonger avec du bouillon de légumes.
Garder au frais.

Servir dans de petits bols, que l'on peut décorer avec quelques gouttes d'huile d'olive et une petite pincée de curry.

