

l'épicerie de bruno

Soupe glacée de courgettes au Colombo

Marché pour 4 personnes

4 à 5 courgettes, 2 grosses pommes de terre, 1 tomate, 1 branche de céleri, 1 blanc de poireau, 2 brins de basilic, 1 bouquet garni, 15cl de crème liquide, 10cl d'huile d'olive

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à soupe de poudre de colombo, sel de mer fin, poivre noir de Madagascar fraîchement moulu

La Recette

Eplucher et tailler les pommes de terre en dés. Laver le blanc de poireau et l'émincer. Rincer et couper le céleri en petits morceaux. Peler et hacher les gousses d'ail. Laver les courgettes, ôter les extrémités, sans les peler, les couper en cubes.

Faire revenir pommes de terre, poireau, céleri et ail dans une cocotte avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Saler un peu, rajouter $\frac{3}{4}$ de la poudre de Colombo. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et les courgettes. Mélanger.

Verser de l'eau au niveau des légumes, porter à ébullition, ajouter le bouquet garni et faire cuire à feu moyen 15 minutes.

Retirer le bouquet garni, égoutter les légumes, les mixer en ajoutant un peu d'eau de cuisson.

Réserver au frais 2 heures. Epépiner la tomate, la couper en dés. Couper 6 feuilles de basilic en fines tranches.

Au moment de servir, incorporer la crème liquide à la soupe.

Verser la crème de courgettes dans des assiettes creuses, garnir de dés de tomates et de basilic haché.

Saupoudrer de la poudre de Colombo restante, donner quelques tours de moulin à poivre et verser un filet d'huile d'olive.