

# Douceur de courgettes et kiwis

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 5 à 10 minutes

## **Ingrédients (2 personnes):**

3 belles courgettes

3 kiwis

1 échalote

1 gousse d'ail

40 cl de bouillon de volaille

huile d'olive, persil ciselé, mélange de 5 baies

## **Préparation:**

Éplucher et couper les courgettes en petits cubes.

Hacher l'échalote et l'ail ensemble.

Dans une poêle faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire revenir le hachis d'échalotes et les courgettes pendant 10 minutes en remuant souvent. Ajouter le persil ciselé. (En réserver 1 cuil à soupe pour la présentation).

Ajouter ensuite le bouillon de volaille et laisser réduire encore quelques minutes. Saler et poivrer.

Éplucher les kiwis et les mettre dans votre mixer avec les courgettes et le bouillon. Mixer pour obtenir un joli velouté. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Parsemer de persil ciselé et de quelques cubes de courgettes réservées. Poivrer et déguster bien chaud !!

