 [**Soupe**](https://recettes.de/soupe) **froide courgettes et tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/soupe-froide-courgettes-et-tomate-p1180590-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 1 gousses d'ail**  
**- 1 kg de** [**courgettes**](https://recettes.de/soupe)  
**- 400 g de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 500 ml d'eau**  
**- 2 tablettes de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes)  
**- le jus d'un ½** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**-** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)

Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Laver les courgettes et les couper en gros dés  
Laver les tomates et les couper en morceaux.  
Faire revenir oignon  et ail dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les courgettes et bien remuer pour les enrober de gras.  
Ajouter les tomates et remuer quelques instants sur feu vif.  
Incorporer l'eau et les tablettes de bouillon.  
Porter à ébullition puis laisser cuire environ 30 minutes.  
Mixer finement et passer au tamis éventuellement pour retirer les graines et les peaux des tomates.  
Ajouter le jus de citron et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
Mettre au réfrigérateur et saupoudrer de basilic ciselé avant de servir.