**Velouté aux courgettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/05/Velout%C3%A9-de-courgettes-DSC_4210_1787.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 1,200 kg de courgettes**  
**- 1 oignon  
- 3 portions de  vache qui rit (ou de Kiri)  
- 1 cube de bouillon de volaille  
- ½ litre d'eau  
- huile d'olive  
- poivre du moulin**

Émincer l'oignon.  
Laver et couper les courgettes en dés sans  les éplucher.  
Faire chauffer un filet d'huile d'olive et y faire rissoler les dés d'oignon sans coloration.  
Ajouter les dés de courgettes et les faire rissoler.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifIncorporer enfin l'eau, les portions de fromage et le cube de bouillon.  
Amener à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les courgettes soient bien tendres.  
**Vous pouvez aussi les mettre dans l'autocuiseur et laisser cuire 5 minutes à partir de la montée en pression.**Mixer finement pour obtenir un joli velouté.  
Poivrer éventuellement et déguster chaud, froid ou même glacé