 **Gaspacho de courgettes**

  **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 900 g de courgettes
- 1** [**tomate**](http://recettes.de/tomates) **rouge et ferme
- 2 portions de Vache qui rit
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 40 ml d'huile d'olive
- 40 ml de vinaigre de Xérès
- sel & poivre du moulin**

Laver les courgettes et les couper en gros dés sans les peler.
Faire revenir les dés de courgettes dans un tout petit filet d'huile.
Ajouter 1 litre d'eau et les tablettes de bouillon et porter à ébullition.Couvrir et laisser cuire 25 minutes.
Ajouter les portions de fromage et mixer.
Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur.Peler et épépiner la tomate et la couper en petits dés.
Juste avant de servir, ajouter l'huile et le vinaigre et mixer encore une fois.Parsemer de dés de tomates et éventuellement de pluches de cerfeuil.