**Velouté glacé à la courgette**

** Pour 4 Croquants-Gourmands**
**- 400 g de courgettes**
**- 1 gros oignon**
**- 3 càs de jus de citron**
**- 1 jaune d'œuf**
**- 1 cube de bouillon de volaille**
**- 4 càs d'huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**
**- quelques brins de ciboulette**

**Peler et émincer** les oignons.
Couper les courgettes en dés sans les peler.
**Faire blondir** les oignons dans 2 cuillerées d'huile d'olive.
Ajouter les dés de courgettes. Laisser rissoler quelques minutes.

**Ajouter 375 g d'eau** et le cube de bouillon.
Couvrir et laisser cuire 20 mn.
**Au bout de ce temps**, verser dans le blender et mixer finement.
**Ajouter le jaune d’œuf**, 2 cuillerées d'huile d'olive et le jus de citron, sans cesser de mixer.
Rectifier l'assaisonnement.
**Verser** dans les verrines.
Laisser refroidir puis couvrir et garder au frais.
**Servir très frais** en saupoudrant de ciboulette.

**Ce velouté est encore meilleur le lendemain.**