**Velouté glacé à la courgette**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Velout%C3%A9-glac%C3%A9-%C3%A0-la-courgette-DSCN8357_28533.jpg) 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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**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.**