**Soupe d'été**

 **Pour 1 litre de soupe**

**- 1 aubergine  
- 1 courgette  
- 4 gousses d'ail  
- 1 càs de thym effeuillé  
- 1 càs d'origan (sec pour moi)  
- 5 càs de vinaigre balsamique  
- 1 càs d'huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
- pignons grillés  
- 750 ml d'eau + 2 cubes de bouillon de légumes**

Laver et couper sans les couper, l'aubergine et la courgette en dés.  
Hacher grossièrement les gousses d'ail.  
Mettre dans la cocotte le vinaigre balsamique et l'huile. Ajouter les dés de légumes et l'ail.  
Laisser cuire pendant environ 30 minutes en remuant de temps en temps.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifAjouter alors 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau, le thym et l'origan.  
Laisser cuire encore pendant 15 minutes en remuant souvent : Les légumes sont légèrement caramélisés.  
Laisser tiédir un peu puis mixer avec le bouillon de légumes.  
Rectifier l'assaisonnement.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifConsommer la soupe froide ou tiède, parsemée de pignons grillés et de feuilles de thym citron.