Soupe de courgettes & patate douce

Les soupe. Source inépuisable de variations ! Il y a quelques jours je voulais profiter encore un peu des courgettes fraiches avant d'utiliser les surgelées… Arrivée chez moi, je n'avais pas de pommes de terre à ajouter à ma soupe. J'ai donc décidé d'y mettre à la place une belle patate douce.

Pour 4/5 assiettes : 4 belles courgettes – 1 patate douce – 2 carrés de tartare 9% ail et fines herbes – 1CS d'huile d'olive.

Lavez et coupez vos courgettes. Réservez-les.

Pelez votre patate douce et coupez-la en dés moyen. Faites chauffez l'huile dans une cocotte et faites revenir les patates douces quelques minutes. Puis Ajoutez les courgettes et faites encore revenir 2/3 min.

Couvrez d'un 1L d'eau. Portez à ébullition avec couvercle. Puis laissez mijoter entre 20 et 30min sans couvercle. (les morceaux de patate doivent être tendres).

Si avant de commencer à mixer votre soupe vous trouvez qu'il y a trop d'eau. Retirer 1 à 2 verres d'eau de cuisson (quitte à les rajoutez par la suite si la soupe est épaisse).

Sortez votre blender et passez votre soupe en ajoutant dans chaque bol de mixer un carré de tartare.

Servez bien chaud dans une soupière en entrée ou en plat principal avec des toasts !