



## Velouté de Courgettes à la Féta de Cyril Lignac

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

1kg de courgettes  
150g de Feta  
40g de perles du japon  
1 cube de bouillon de légumes  
1 gousse d'ail  
2càs d'huile d'olive  
sel, poivre

Eplucher et couper les courgettes en rondelles.

Peler et hacher l'ail.

Dans une poêle, faire revenir les courgettes et l'ail dans l'huile d'olive et laisser cuire le tout tout doucement.

Faire chauffer un litre d'eau. Ajouter le cube de bouillon.

Ajouter les perles dès que le bouillon bouillonne.

Laisser cuire pendant 15 minutes.

Égoutter les perles et les réserver.

Dans votre robot, mixer les courgettes, la feta et 2 louches de bouillon.

Si la préparation est trop épaisse, ajouter du bouillon.

Ajouter les perles du japon.

Saler, poivrer.

Mettre au réfrigérateur et servir très frais.