Préparation : 5 min

**Soupe de courgettes au curry**

**Pour 4 personnes**

2 belles courgettes

75 cl d’eau

1 cube de bouillon de volaille

½ cuillère à café de curry (ou plus selon les goûts)

2 portions de fromage fondu (Vache qui rit, Boursin…), du gorgonzola ou du mascarpone

Sel et poivre du moulin

Lavez les courgettes et coupez-les en petits cubes sans les peler.

Disposez les courgettes dans le bol de Soupe Maker avec l’eau, le cube de bouillon, le sel, le poivre et le curry.

Sélectionnez la fonction soupe de votre choix (veloutée ou moulinée).

Une fois le temps préprogrammé écoulé rajoutez le fromage de votre choix, puis mixez 15 à 20 secondes avec la fonction Pulse.