SOUPE DE COURGETTE AU FROMAGE FONDU

Granulométrie entre PU4 et LQ3 selon la quantité d'eau utilisée.

Image not found
https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/166/thumbnails/image166 soupe de courgette a la vache qui rit texture.jpg

Temps de préparation : 3 min - Temps de cuisson : 15 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (3 personnes)

- 750g de courgette verte ou jaune

- 75cl d'eau riche en magnésium (plate ou gazeuse)

- 6 fromages type Vache qui rit

Préparation

Laver et couper en petits cubes la courgette.

Dans une casserole, faire cuire la courgette à l'eau magnésienne bouillante pendant 15 min.

Incoporer le fromage.

Mixer sans besoin de saler si c'est une eau gazeuse.