



Ingrédients pour 4 pers. :

2 courgettes
2 grosses poignées de roquette lavée et essorée
2 oignons nouveaux
125 g de mozzarella
750 ml de bouillon de légumes
1 demi-baguette de pain rassis
1 gousse d'ail
5 c. à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

Pour l'huile de roquette :

Quelques feuilles de roquette
50 ml d'huile d'olive

- Préparez l'huile de roquette : mixez les feuilles de roquette avec l'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture bien fine. Réservez.
- Nettoyez et émincez les oignons nouveaux en gardant le vert. Lavez les courgettes et coupez-les en rondelles. Dans une casserole, faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive et faites revenir les oignons nouveaux à feu moyen, sans les laisser colorer, pendant +/- 5 mn. Ajoutez les courgettes et le bouillon de légumes. Portez à ébullition, salez, baissez le feu et laissez cuire environ 15 minutes à feu moyen.
- Pendant ce temps, coupez le pain en petits dés de +/- 1,5 cm. Pelez la gousse d'ail et coupez-la en 4. Faites chauffer les 3 c. à soupe d'huile d'olive restantes dans une poêle. Quand elle est chaude, mettez l'ail et les croûtons et laissez cuire environ 10 mn à feu moyen jusqu'à ce que les croûtons soient dorés. Enlevez les gousses d'ail et réservez les croûtons.
- Une minute avant la fin de la cuisson du velouté, ajoutez la roquette. Mixez tous les légumes avec un mixeur plongeant. Rajoutez 75 g de mozzarella, poivrez et mixez à nouveau. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire
- Coupez la mozzarella restante en 4 et mettez-la dans 4 bols. Versez par-dessus le velouté de courgettes et un filet d'huile de roquette. Servez avec les croûtons à part.



Si vous aimez votre velouté de courgettes plus onctueux/épais, égouttez une partie du bouillon avant de mixer les légumes et rajoutez-le au fur et à mesure, selon votre goût.
Pour votre bouillon de légumes, je vous recommande celui de la marque Ariaké, 100 % naturel.

