

## Velouté de courgettes au Kiri, thym et parmesan

C'est bientôt la fin de la saison des **courgettes**, et vu que j'adore les courgettes, je n'ai pas pu résister, j'en ai acheté une dernière fois avant d'attaquer les carottes, chou-fleur, endives et autres poireaux qu'on trouve déjà sur les étales... Même si les températures sont encore agréables, j'ai voulu faire une **soupe**.

J'avais déjà fait des **soupes de courgettes au Kiri** auparavant, mais il se trouve que j'ai récemment trouvé sur le net une recette plus originale\* que la mienne. J'ai donc abandonné mon ancienne soupe pour adopter définitivement la recette de ce velouté de courgettes-Kiri au thym et au parmesan, ultra onctueux, crémeux et léger ! Merci ChefNini !



**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 25 min**

### **Ingédients pour 2 personnes :**

2 courgettes (environ 600 g)

1 oignon

1 filet d'huile d'olive

150 ml d'eau

5 brins de thym

Du sel et du poivre

3 portions de Kiri

Un peu de parmesan râpé



**Préparation :**

1. Épluchez les courgettes si la peau n'est pas jolie, sinon laissez-la. Coupez les courgettes en dés grossiers. Émincez finement l'oignon. Émiettez les brins de thym.
2. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive, puis ajoutez l'oignon. Faites-le revenir 2 minutes, puis ajoutez les courgettes. Faites-les revenir pendant 5 minutes à feu moyen, puis versez l'eau sur les courgettes. Ajoutez le thym, salez et poivrez, couvrez la casserole puis laissez cuire le tout pendant 15 minutes, le temps que les courgettes deviennent tendres.
3. Versez ensuite le tout dans un blender, ajoutez les portions de Kiri, puis mixez le tout. Si vous n'avez pas de blender, utilisez un mixeur plongeant directement dans la casserole. Si le velouté est trop épais à votre goût, ajoutez tout simplement un peu plus d'eau. Et pensez à goûter pour éventuellement rectifier l'assaisonnement à votre convenance.
4. Au moment de servir, ajoutez simplement un peu de parmesan râpé dans le velouté.

\* Recette trouvée sur le blog de [ChefNini](#).