

# LE GAPENÇAIS

glace fermière des Hautes-Alpes



## VOS RECETTES GLACÉES

Velouté de courgettes, sorbet Tomate-Basilic

### INGRÉDIENTS

2 belles courgettes  
1 oignon  
1/2 gousse d'ail  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Thym frais  
Persil plat  
Sel, poivre

### PRÉPARATION



15mn | cuisson 20mn



4 pers.

- Éplucher la courgette et la couper en morceaux.
- Éplucher l'oignon et l'ail, puis, les couper en morceaux.
- Prendre une grande casserole, mettre l'huile d'olive.  
Quand celle-ci est chaude, rissoler l'ail et l'oignon 5 minutes puis
- Ajouter les courgettes.
- Assaisonner (sel, poivre).
- Après 10 minutes, ajouter un verre d'eau et laisser mijoter pendant une vingtaine de minutes.
- Une fois les courgettes cuites, mixer le tout.
- Servir la soupe chaude et déposer une boule de glace juste avant de déguster