

# Le velouté au beaufort



Pour 4 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 20 min

- 500 g de courgettes
- 50 g de beaufort
- $\frac{3}{4}$  de litre de bouillon de volaille dégraissé
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 4 brins de cerfeuil

Lavez les courgettes. Râpez-les grossièrement dans une casserole. Ajoutez le bouillon de poulet et les aromates. Faites cuire 20 min. Retirez le laurier et le thym, mixez, ajoutez l'huile d'olive. Servez et parsemez de beaufort râpé et de cerfeuil ciselé.

## *Notre conseil :*

*Vous pouvez remplacer le fromage par 2 cuillerées à soupe de yaourt onctueux. On peut servir ce velouté glacé, tiède ou chaud. On peut également l'agrémenter de crevettes oulangoustines grillées, de moules marinières ou de pétales de haddock.*