

Soupe de courgettes crues au Petit Billy (chèvre frais)



Pour 4 personnes

600 g de courgettes – 100 g de Petit Billy (fromage de chèvre frais) – 10 feuilles de basilic frais – 4 cuillères à soupe d’huile d’olive – 1 petit bouquet de ciboulette – 1 petit poivron jaune – 1 à 2 pincées de piment sec – Sel et poivre

Lavez et coupez en morceaux les courgettes.

Mixez-les finement avec le basilic, la ciboulette, l’huile d’olive et le fromage de chèvre frais (ajoutez un peu d’eau si besoin). Assaisonnez de sel et de poivre.

Réservez 1 heure dans le réfrigérateur.

Pelez le poivron et taillez-le en brunoise (petits cubes).

Mélangez la soupe avant de servir, ajoutez la brunoise de poivron et un peu de piment sec avant de déguster.