

# SOUPE DE COURGETTE AU FROMAGE FONDU

**Granulométrie entre PU4 et LQ3 selon la quantité d'eau utilisée.**

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/166/thumbnails/image166\\_soupe\\_de\\_courgette\\_a\\_la\\_vache\\_qui\\_rit\\_texture.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/166/thumbnails/image166_soupe_de_courgette_a_la_vache_qui_rit_texture.jpg)

**Temps de préparation : 3 min - Temps de cuisson : 15 min - Temps de repos : 0 min**

## **Ingrédients** (3 personnes)

- 750g de courgette verte ou jaune
- 75cl d'eau riche en magnésium (plate ou gazeuse)
- 6 fromages type Vache qui rit

## **Préparation**

Laver et couper en petits cubes la courgette.

Dans une casserole, faire cuire la courgette à l'eau magnésienne bouillante pendant 15 min.

Incorporer le fromage.

Mixer sans besoin de saler si c'est une eau gazeuse.