

Gaspacho de Calabacin con Chaource .



Ingrédients pour 6 personnes:

300 gr de Courgettes.
50 cl de bouillon de Volaille.
2,5 cl d'huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1/2 gousse d'Ail.
3/4 de branche de Cerfeuil.
1/2 Chaource de 250 gr.
Sel et Poivre.

Préparation:

- Laver et tailler les courgettes en petits dés.
- Peler et hacher l'ail.
- Les faire revenir dans une sauteuse à feu doux avec l'huile d'olive pendant environ 20 minutes.
- Pendant ce temps, enlever la croûte du chaource, détailler-le en petits morceaux.
- Ciseler le cerfeuil.
- Lorsque les courgettes commencent à compoter, mouiller avec le bouillon, ajouter les morceaux de chaource.
- Faire fondre sur feu moyen.
- Mixer hors du feu avec le cerfeuil, assaisonner et réserver.
- Bien mélanger avant de servir dans les ramequins.
- Servir tiède ou froid selon votre préférence.