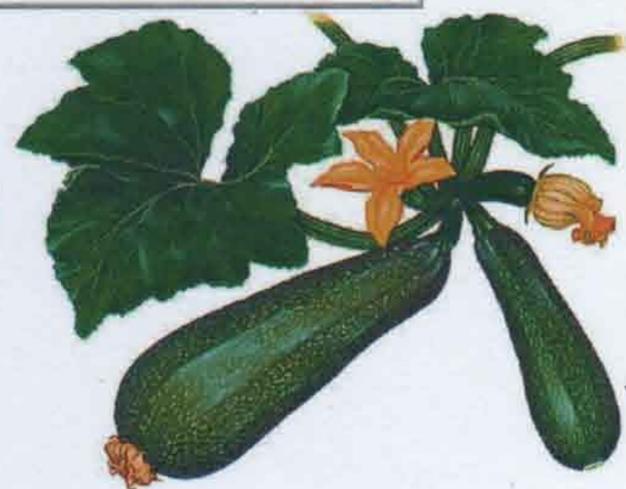




## *Velouté de courgettes safrané*



*Préparation 5 mn  
4 personnes*

*Temps de cuisson 15 minutes*

### Ingrédients :

500g de courgettes  
1 oignon  
2 cuillères à soupe de  
Crème fraîche  
2 cuillère à soupe de tartare  
ail et fines herbes  
Fromage de chèvre  
20 filaments de safran de  
Touraine

### Préparation :

Mettre infuser le safran dans la crème fraîche.  
Faire revenir l'oignon à l'huile d'olive.  
Faire cuire la courgette pelée et coupée en dés dans une casserole  
d'eau. Porter à ébullition et réduire le feu pendant 10mn.  
Egoutter sommairement puis passer au mixer les oignons, la courgette,  
la crème fraîche et le tartare.  
Décorer de petits morceaux de fromage de chèvre.