

Soupe : Courgette sesame

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/09/27/25191602.html>

October 7, 2012

jeudi 27 septembre 2012



Ingrédients ;

Courgettes moyennes : 3

Pommes de terre moyennes : 3

Ras el hanout : 1/2 càc

Fond de volaille : 1/2 càc

Tahine (Pâte de sésame) : 1 càc bombée

Saint Moret : 2 càs

Sel poivre

Mettre les légumes coupés en cube dans une casserole avec le ras el hanout, le fond de volaille, le sel et le poivre. Couvrir d'eau. Laisser cuire à petit feu. Lorsque mes légumes sont cuits passer un coup de mixeur plongeant.

Ajouter tahine et saint moret, mélanger et déguster.

Le mélange de la pâte de sésame et de ras el hanout donne à cette soupe une saveur gourmande.

