

## Crème légère de bourrache

4 personnes  
Végétarien

Préparation: 20 mn

Cuisson: 15 mn

Facile

### Ingrédients

- 1 kg de courgettes
- 1 oignon
- 250 g de pommes de terre
- 50 g de feuilles de bourrache  
(environ une vingtaine de feuilles, si possible jeunes)
- Crème de soja
- Huile d'olive
- Sel, poivre



### Préparation

Épluchez et ciselez l'oignon, puis faites le revenir dans l'huile au fond d'une casserole, jusqu'à ce qu'il soit transparent, sans coloration.

Équeutez les courgettes, et épluchez les pommes de terre

Taillez les 2 légumes en mirepoix (gros dés)

Ajoutez les dans la casserole, avec une pincée de sel.

Couvrez d'eau et portez à ébullition.

Lavez et séchez les feuilles de bourraches

Roulez les ensemble, et taillez les en fins tronçons.

Ajoutez les à la casserole, et faites cuire 15 mn.

Mixer finement l'ensemble.

Rectifiez sel et poivre.

Ajoutez la crème de soja (2 à 3 cuillères à soupe, à votre goût).

Décorez de fleurs de bourrache.