

# **Soupe au Zucchini**

de la maman de Élise Béchard

## **Ingrédients**

- 1/2 tasse d'oignon haché fin
- 1 gousse d'ail
- 2c. à table de beurre ou huile
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 1lb de courgettes tranchées
- Sel
- Poivre
- 1/4 c. à thé de sauge
- 1/4 c. à thé de thym
- 1 à 2 branches de persil
- 1/4 de tasse de riz non cuit instantané

## **Préparation**

Revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou l'huile.

Ajouter les autres ingrédients.

Amener à ébullition et réduire le feu.

Mijoter 20 à 30 minutes.