

## Sopa Arbequina amb iogurt de Brebi



### Ingrédients pour 4 personnes:

1 grosse Cébette (ou un demi-oignon blanc).

60 g d'olivada Arbequina *blai PERI*.

Quelques Olives Arbequina pour décorer *blai PERI*.

•1 cuil à café de bouillon végétal (ou de bouillon de légumes pas trop salé).

2 Courgettes.

1 yaourt de Brebis.

Du basilic et de la menthe (2 toupets de chaque).

20 cl d'Eau.

### Préparation:

- Dans une casserole, mettre la cébette, l'olivada, le bouillon végétal, les courgettes lavées et coupées en gros morceaux ainsi que l'eau.
- Porter à ébullition et laisser cuire 10 minutes à couvert à petits bouillons.
- Ajouter les herbes et le yaourt de brebis.
- Mixer et ajuster l'assaisonnement.
- Réserver au frais.
- Servir en décorant chaque bol de quelques éclats d'olives.
- Une tartine de fromage de brebis frais et une salade verte en feront un repas complet.