



Crème de brocoli



INGRÉDIENTS :

- 2 moyens brocolis frais
- ½ portion d'un gros oignon rouge
- 4 petites patates
- 8 tasses de bouillon de poulet
- 1 c. à table de persil frais
- 1 c. à table de ciboulette fraîche
- Sel et Poivre au gout

PRÉPARATION :

1. Dans un grand chaudron, faire bouillir tous les légumes dans le bouillon de poulet
2. Une fois les légumes bien cuit, mettre les légumes dans le mixeur (blender) et rendre en purée
3. Garde le bouillon de poulet
4. Ajouté au mixeur un peu de bouillon de poulet jusqu'à obtention de la consistance voulue
5. Ajouter le persil, la ciboulette, le sel et le poivre
6. Mélangez le tout une dernière fois et servir

Pour une belle présentation, vous pouvez y ajouter un soupçon de crème de table une fois dans le bol

Temps de préparation est d'environ 30 min.