

CREME DE BROCOLIS

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BROCOLI(S)	500 g
- LEGUMES A SOUPE JULIENNE	100 g
- BEURRE	20 g
- FINES HERBES	
- BOUILLON DE POULE	1.25 litres
- CREME FRAICHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- ECHALOTE(S)	3 émincées

Recette:

- Préparez les brocolis: lavez-les et détachez-les en bouquets
- Epluchez les tiges et coupez-les en dés
- Dans une casserole, faites revenir les légumes à soupe Julienne et les échalotes émincées dans le beurre
- Ajoutez les brocolis et les fines herbes
- Couvrez de bouillon et portez à ébullition (15 min.)
- Lorsque les légumes sont cuits, passez ceux-ci au mixeur et incorporez la crème fraîche
- Faites encore mijoter 5 min. à feu doux
- Salez et poivrez
- Servez aussitôt