

Velouté de Pieds de Brocoli et aux Lardons avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- BROCOLI(S)	2 pieds
- CAROTTE(S)	3-4
- BOUILLON DE LÉGUMES	750 ml (1 cube)
- OIGNON(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- EAU	pour ajuster la consistance
- LARDONS	150g (fumés)
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et émincez grossièrement l'oignon.
- Faites-le revenir 3 minutes/100°C/vitesse 1 dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine avec un peu de beurre de cuisson.
- Entre temps, détaillez les pieds de brocoli en cubes.
- Pelez et coupez les carottes en dés.
- Ajoutez alors dans le bol mixeur, les pieds de brocoli, les carottes, le bouillon, sel et poivre.
- Programmez 30 minutes/95°C/vitesse 2.
- Faites rissoler les lardons à sec dans une poêle bien chaude. Assaisonnez d'une pincée de piment. Réservez.
- Lorsque le programme de cuisson est terminé, ajoutez la crème puis mixez 2 minutes/vitesse 8 à 10.
- Transvasez le velouté dans une casserole et ajustez la consistance avec de l'eau si nécessaire.
- Intégrez encore les lardons cuits.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Réchauffez un peu avant de servir.