

Mousse de Brocoli

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- BROCOLI(S)	500g
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	125 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Faites cuire le brocoli coupé en bouquets avec l'oignon dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que le chou soit tendre. Egouttez.
- Dans un plat creux, écrasez le chou au presse purée. Salez, poivrez et ajoutez l'ail.
- Incorporez alors la crème et réchauffez doucement au micro-onde si nécessaire avant de servir.

