

# POTAGE AUX BROCOLIS ET AUX NOIX DE PÉTONCLE

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## **Ingrédients:**

- NOIX DE PÉTONCLE	20 - 25
- BROCOLI(S)	500g
- OIGNON(S)	1 moyen
- POMME(S) DE TERRE	2
- BEURRE DE CUISSON	
- PARMESAN RAPE	4 c à soupe
- BOUILLON DE POULE	1 litre (2 cubes)
- SEL	
- POIVRE	

## **Recette:**

- Emincez l'oignon finement.
- Détaillez le brocoli en bouquets.
- Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés.
- Dans une casserole, faites fondre du beurre et faites-y revenir l'oignon.
- Ajoutez les bouquets de brocolis et les dés de pommes de terre. Mélangez pendant 2 minutes.
- Versez le bouillon sur le tout, salez, poivrez et faites cuire pendant 25 minutes à couvert.
- Ajoutez alors le parmesan et mixez le tout afin d'obtenir un potage onctueux.
- Ajoutez les noix de pétoncle et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 5 minutes.

