

## *Potage de Carottes aux Courgettes et Fleurs de Brocolis*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- CAROTTE(S)	1kg
- COURGETTE(S)	2
- BROCOLI(S)	500g
- POMME(S) DE TERRE	2
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE VOLAILLE	1.25 l (2 cubes)
- BEURRE DE CUISSON	
- CRÈME FRAICHE	en option (dans l'assiette)
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Coupez en dés les courgettes.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés ensuite les carottes en rondelles.
- Détaillez le brocoli en fleurs. Faites-les cuire 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Faites suer l'oignon dans du beurre de cuisson.
- Ajoutez tous les courgettes, pommes de terre et carottes. Assaisonnez avec l'ail puis verser le bouillon.
- Salez, poivrez.
- Portez à ébullition puis laissez cuire environ une trentaine de minutes.
- Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Introduisez alors les fleurs de brocoli réservées dans le potage et réchauffez quelques instants.
- Servez et ajoutez éventuellement 1 c à soupe de crème par assiette.

