

Potage de Brocoli aux Lardons et Dés de Courgettes

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- OIGNON(S)	2
- BROCOLI(S)	500g
- POIVRON(S) VERT(S)	1
- COURGETTE(S)	2
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.7 litres (3 cubes)
- AIL EN POUDRE	un peu
- LARDONS	300g fumés
- GRUYERE RAPE	en option
- CRÈME FRAICHE	en option
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Emincez les oignons.
- Faites-les revenir doucement dans une grande casserole avec du beurre chaud.
- Epépinez et coupez le poivron en dés.
- Coupez une des courgettes en dés.
- Détaillez le brocoli en bouquets.
- Ajoutez alors ces légumes aux oignons translucides. Remuez puis arrosez avec le bouillon.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 30-35 minutes.
- Entre temps, coupez la seconde courgette en petits dés réguliers. Faites-les revenir à la poêle. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Coupez ensuite les lardons en petits dés également. Faites-les revenir à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Lorsque les légumes sont tendres, mixez le tout au mixeur-plongeur. Rectifiez l'assaisonnement puis intégrez les lardons et les dés de courgettes.
- Réchauffez un peu si nécessaire puis servez sans attendre.
- En option, ce potage peut être accompagné d'une cuillère à soupe de crème par assiette et/ou de gruyère râpé selon votre goût.

