



Soupe de brocoli



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 oignon (émincé)
- 1 trait d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail (émincée)
- 2 tiges de blanc de poireau (émincés)
- 1 l de bouillon de poule
- 1 pommes de terre (épluchée et coupée en dés)
- 1 branche brocoli (en bouquets)
- sel et poivre
- 1 bouquet de persil plat

Méthode de préparation

- 1.** Faites blondir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et les blancs de poireaux. Couvrez le tout de bouillon de poule et portez à ébullition.
- 2.** Ajoutez les dés de pommes de terre et laissez cuire pendant 10 minutes.
- 3.** Ajoutez les brocolis et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
- 4.** Mixez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, salez et poivrez. Garnissez de persil plat finement haché.