



Soupe-repas aux pommes de terre, aux brocolis et au maquereau fumé

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive (+ un peu)
2 oignons (émincés)
3 gousses d'ail (émincées)
2 brocoli (en bouquets)
4 pommes de terre (épluchées et coupées en petits dés)
1 l de bouillon de poule (ou de bouillon de légumes - 2 cubes)
1 baguette rustique (en rondelles)
200 grammes de cheddar (râpé ou autre fromage râpé)
150 grammes maquereau fumé
1 citron (le zeste râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Dans une casserole profonde, laissez chauffer l'huile d'olive et faites blondir l'oignon haché pendant 5 minutes. Ajoutez l'ail et remuez. Ajoutez les bouquets de 1 brocoli et les pommes de terre. Poursuivez la cuisson quelques instants, salez et poivrez. Couvrez de bouillon et portez à ébullition.
- 2.** Faites cuire les bouquets du deuxième brocoli al dente à la vapeur ou à l'eau bouillante et réservez-les.
- 3.** Laissez mijoter la soupe pendant 40 minutes.
- 4.** Découpez la baguette en tranches. Disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson et aspergez-les d'huile d'olive. Saupoudrez de cheddar. Passez-les au gril pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit joliment doré.
- 5.** Mixez la soupe. Garnissez-la de bouquets de brocolis, de maquereau et de zeste de citron. Accompagnez-la de rondelles de baguette au fromage.