

Recette



Crème de Brocoli

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 4 tasses brocoli coupé en fleurons
- 2 poireaux tranchés, environ 4 tasses
- 3 carottes tranchées, environ 2 tasses
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c. à soupe beurre
- 2 tasses bouillon de poulet
- 3 tasses lait chaud

PRÉPARATION :

- Faire revenir les légumes et l'ail dans le beurre durant 3 minutes.
- Assaisonné de sel et de poivre au goût.
- Ajouter le bouillon de poulet et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 15 minutes.
- Mettre le tout au mélangeur
- Ajouter le lait et rendre crémeux.

