



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Soupe de brocoli au kiri

Pour 2 personnes Très facile

37 min 3.60€ La portion (prix indicatif)



Le kiri va amener beaucoup de douceur et de gourmandise à cette soupe de brocoli. Un argument de taille pour la faire avaler (aussi) aux enfants.

Vous pouvez si vous aimer ajouter de la ciboulette ciselée au moment de servir. Autres suggestions pour la pimper : un filet d'huile de truffe et du zeste de citron jaune.

Les ingrédients

- **500 g** de Brocoli
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **2 gousse** de Ail
- **110 g** de Fromage type Kiri
- **15 g** de Beurre doux
- **1 pièce** de Bouillon de légume

Étapes de préparation



Préparation : 12 min



Cuisson : 25 min



Attente : 0 min

- 1 Séparez les fleurettes et le tronc de 500 g de brocoli. Coupez les fleurettes en 2 si besoin et le tronc en petits dés. Rincez-les à l'eau froide.
- 2 Ciselez la moitié d'un oignon et hachez 2 gousses d'ail.
- 3 Dans une casserole, faites fondre 1 càs de beurre dans une casserole. Ajoutez l'oignon ciselé, l'ail et le brocoli. Ajoutez $\frac{1}{2}$ càc de sel. Faites dorer à feu moyen 5 minutes en mélangeant de temps en temps.
- 4 Après 5 minutes, versez 250 ml d'eau et couvrez. Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes (le but est de sur-cuire le brocoli).

Vérifiez de temps en temps qu'il y a toujours un fond d'eau dans la casserole.

- 5 Quelques minutes avant la fin de la cuisson, faites chauffer 1L d'eau et ajoutez si vous le souhaitez 1 cube de bouillon de légumes.
- 6 Après 20 minutes de cuisson, passez au mixage de la soupe.
Enlevez la casserole du feu. Versez sur les brocolis 500 ml d'eau chaude ou de bouillon pour commencer.
Mixez. Vous pouvez ajouter plus de bouillon si vous préférez une soupe plus liquide.
- 7 Quand la soupe est homogène, ajoutez 4 cubes de kiri et mixez au minimum une minute.
Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- 8 Vous pouvez déguster la soupe tiède ou bien la faire réchauffer quelques minutes.
Servez la soupe et ajoutez un morceau de kiri dans vos bols.

Suggestion : Vous pouvez ajouter un peu de ciboulette ciselée si vous en avez.