

LA RECETTE

CRÈME DE BROCOLI AU FROMAGE FRAIS



PRATIQUE

Pratique : 20 mn
Cuisson : 25 mn
Niveau : facile

À servir
chaud

INGRÉDIENTS

- 300 g de brocolis
- 300 g de pommes de terre
- 75g de fromage frais à l'ail et aux fines herbes
- 1l de bouillon de volaille
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Pour les croûtons :

- Pain
- Beurre
- 1 gousse d'ail

Bon appétit !

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Nettoyez et détaillez les brocolis en bouquets, gardez-en quelques-uns pour la garniture. Épluchez et détaillez les pommes de terre en quartiers.

ÉTAPE 2

Mettez le tout dans une marmite et mouillez avec le bouillon. Amenez à ébullition et laissez cuire à découvert pendant 20 mn. Pendant ce temps, faites étuver les bouquets de brocolis à part et réservez.

ÉTAPE 3

Déroulez la pâte feuilletée, formez dans la pâte des disques de différentes dimensions avec les moules à chaussons..

ÉTAPE 4

Lorsque le potage est cuit, passez-le au mixer jusqu'à obtention d'un potage bien lisse. Ajoutez le fromage frais et mixez à nouveau. Servez en assiette avec des croûtons au beurre.

