



SANDRINE GREARD

soupe de brocolis au lait de coco



5 personnes



0h10 de préparation



0h35 de cuisson

Ingrédients

- 500g Brocolis
- 15cl Lait de coco
- 1 Bouillon de volaille
- 1 Oignon
- 1cas Huile d'olive vierge extra
- 1 Pincée de poivre

Préparation

1

Epluchez et émincez l'oignon

Dans une casserole faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive

Versez 1 l d'eau froide et le bouillon cube : portez à ébullition

Pendant ce temps, lavez les brocolis puis détachez les petits bouquets et émincez la tige en petits morceaux

Quand le bouillon bout ajoutez les morceaux de la tige dans la casserole

Couvrez portez à ébullition laissez mijoter 15 min

Ajoutez les bouquets de brocolis et remuez bien, couvrez et laissez mijoter 10 min jusqu'à ce que les bouquets soient tendres et s'écrasent à la cuillère

Hors du feu prélevez 5 bouquets et mettez les de côté
ajoutez le lait de coco , mixez.

Servez la soupe dans des assiettes creuses et déposez un bouquet de brocolis dans chacune, poivrez.

le mot de Sandrine : " j'ai ajouté un peu de curry c'était parfait " !