

# VELOUTE DE BROCOLIS

*A la carotte et au kiri*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour 6 personnes
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 40 minutes



## **Ingrédients :**

- 1 tête de brocolis
- 6 petites pommes de terre
- 3 carottes
- 1 bouillon cube de volaille
- 2 portions de fromage type Kiri

## **Préparation :**

- 1) Commencer par éplucher les pommes de terre, les carottes et séparer les petits bouquets de la tête de brocolis.
- 2) Mettre tous les légumes coupés en morceaux dans une marmite et couvrir d'eau à hauteur.
- 3) Ajouter le bouillon cube de volaille et laisser cuire 40 minutes à feu doux et à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres (vérifier leur cuisson en les piquant avec une fourchette).
- 4) Mixer à l'aide d'une tige à soupe mixer.
- 5) Ajouter les portions de kiri et mixer de nouveau.
- 6) Servir bien chaud.

## **☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

- Le bouillon cube étant déjà salé, inutile d'ajouter du sel à ce velouté ; votre cœur et vos artères ne pourront que vous en remercier !
- Pour varier les plaisirs, faire cette même recette avec du fromage frais à l'ail et aux fines herbes pour plus de saveurs.