

BOUILLON DE BROCOLIS

A la coriandre

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 1 tête de brocolis
- 8 pommes de terre roses
- 1 bouillon cube
- Huile d'olive
- Coriandre séchée
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1) Séparer la tête de brocolis en petits bouquets.
- 2) Couper les pommes de terre en morceaux sans les éplucher.
- 3) Mettre les légumes dans un casserole et recouvrir d'eau à hauteur.
- 4) Y plonger le cube de bouillon et ajouter de la coriandre justement dosée.
- 5) Mettre à cuire à feu vif jusqu'à ce que les légumes soient tendres (vérifier la cuisson en les piquant avec une fourchette).
- 6) Au moment de servir, verser des légumes et du bouillon dans des bols individuels, agrémenter d'un filet d'huile d'olive et de quelques tours de moulin de poivre.
- 7) Déguster bien chaud.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Coriandre, estragon, basilic, herbes de Provence... laissez-vous transporter par les épices de vos placards !