

## Soupe épinards, brocoli, pommes de terre, oignons, pignons et fromage

Période de soupes... je n'ai pas le cœur à cuisiner... mais avouons-le ce sont quand même de supers soupes repas!!! Celle-ci provient du livre intitulé "[Soupes et veloutés à déguster toute l'année](#)" chez Larousse. J'ai remplacé les haricots verts par du brocoli et le gorgonzola par du parmesan et quelques modifications de cuisson!



### Ingrédients

- 1 pied de [brocoli](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 gousse d'ail
- 300 g d'[épinards](#)
- 2 [pommes de terre](#)
- 1 [bouillon cube de volaille](#)
- 900 ml d'eau
- ½ [citron](#)
- Huile d'olive
- Muscade
- 80 à 100 g de pignons
- 100 g de parmesan (ou gorgonzola)
- Sel et poivre

Épluchez l'oignon et l'ail. hachez-les. Rincez les épinards. Hachez-les. Détaillez le brocoli en fleurettes. Coupez le pied en cubes après. Épluchez-le s'il est trop filandreux. Brossez les pommes de terre. Dans une grande casserole, faites dorer l'ail et l'oignon. Ajoutez les fleurettes de brocoli et les épinards. Faites cuire quelques minutes. Ajoutez l'eau et bouillon-cube puis les pommes de terre entières. Portez à ébullition. Réduisez le feu et faites mijoter environ 20 à 30 minutes. Retirez les pommes de terre puis mixez-les. Incorporez-les à la soupe. Assaisonnez. Pendant ce temps râpez le parmesan, faites griller les pignons à sec. Répartissez dans les bols, la soupe, le jus de citron, le fromage et les pignons.

### Mes suggestions

- Servez avec des tranches de [pain](#) grillées.



- [Bouillon de volaille](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick  
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-soupe-epinards-brocoli-pommes-de-terre-oignons-pignons-et-fromage-66934720.html>