



Soupe Brocolis - Gorgonzola

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 tête de brocolis
2 pommes de terre
1 poireau
1 oignon
30cl de crème liquide
2 cubes de bouillon de volaille
150g de gorgonzola
30g de beurre
sel, poivre

Éplucher et émincer l'oignon.

Nettoyer le poireau et l'émincer.

Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.

Détacher les bouquets de la tête de brocolis. Les laver et les couper en petits morceaux.

Faire revenir l'oignon et le poireau dans un faitout avec le beurre.

Ajouter les pommes de terre et le brocoli.

Verser le bouillon de volaille (2 cubes + 1,5l d'eau) et laisser cuire pendant environ 35 minutes.

Mixer le tout avec votre robot plongeant. Ajouter la crème. Mélanger. Saler, poivrer.

Chauffer la soupe encore quelques minutes, sur feu doux. Ajouter 100g de gorgonzola coupé en petits cubes.

Laisser fondre et mixer à nouveau.

Verser la soupe dans des assiettes et parsemer de mini-cubes de gorgonzola.