

CRÈME DE BROCOLIS

Pour : 6 personnes

Temps de préparation: 15 min

Temps de cuisson: 30 min

Difficulté: facile

Ingrédients :

2 oignons

4 pommes de terre

1 tête de brocoli

1 cuillère à soupe d'amandes effilées

500 ml d'eau

1 cube de Bouillon de Légumes

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre



Préparation

Étape 1

Hachez les oignons et faites les revenir dans l'huile d'olive.

Étape 2

Lavez, épluchez et coupez en dés les pommes de terre. Lavez et coupez le brocoli en petits morceaux. Ajoutez les légumes à la fondue d'oignons.

Étape 3

Recouvrez de bouillon de légumes. Portez à ébullition, salez, poivrez et laissez cuire 30 minutes.

Étape 4

Mixez le tout.

Étape 5

Dans une poêle sans matière grasse, faites griller les amandes et garnissez-en chaque assiette de potage.