Velouté de brocoli au cheddar

Un velouté vert intense, nappé de cheddar fondu. Une soupe épaisse et gourmande qui fait aimer le brocoli aux enfants.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g de brocoli
- 1 pomme de terre
- 1 oignon
- 15 g de beurre
- 600 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 80 g de cheddar râpé

Préparation

1. Détailler le brocoli en petits bouquets et éplucher la pomme de terre en dés.
2. Mettre l'oignon et le beurre dans le bol et hacher.
   5 sec / vitesse 5
3. Faire revenir l'oignon.
   3 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter le brocoli, la pomme de terre, l'eau et le bouillon, puis cuire.
   18 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter le cheddar et mixer.
   1 min / vitesse 10
6. Servir immédiatement, avec des croûtons si désiré.

Le conseil de Tiha
Ne dépasse pas le temps de cuisson : le brocoli trop cuit perd sa belle couleur verte.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.