



Crème de brocoli au cheddar

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22-27 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Huile d'olive
- 1 oignon jaune, haché finement
- 1 grosse gousse d'ail, hachée
- 4 tasses de brocoli, fleurons et pieds, coupés en petits morceaux
- 2 pommes de terre jaunes, épluchées et coupées en dés
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème
- 1 tasse de cheddar fort blanc, râpé
- 1 tasse de Monterey Jack, râpé
- 1 poignée de persil frais, ciselé finement
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une casserole, faire chauffer un filet d'huile.
2. Ajouter l'oignon, l'ail et le brocoli.
3. Cuire quelques minutes jusqu'à ce que l'oignon soit attendri.
4. Ajouter le bouillon et les pommes de terre. Porter à ébullition.
5. Réduire le feu à moyen et faire mijoter pendant 15-18 minutes jusqu'à ce que le brocoli et les pommes de terre soient tendres.
6. Ajouter la crème. Saler et poivrer.

7. Passer la soupe au mélangeur.
8. Ajouter le fromage et faire bien fondre.
9. Ajouter le persil et brasser.
10. Ajuster l'assaisonnement. Vous pouvez ajouter un filet d'huile, si désiré.
11. Déguster.
12. Si vous décidez de congeler, ne pas mettre la crème et le fromage.