

POTAGE DE BROCOLIS ET DE CHAMPIGNONS



Séparez les pieds de **brocolis** des têtes. Pelez la partie fibreuse des pieds. Ôtez-en le bout inférieur. Taillez-les en rondelles. Coupez les têtes de brocolis en petites sections. À l'aide d'un linge, frottez les **champignons** pour ôter la terre. Éliminez-en les bouts terreux. Coupez-les en lamelles.

1. T-20'. Faites réchauffer le bouillon dans une casserole. Versez-y les légumes, sauf les têtes de brocolis. Salez et poivrez. Ajoutez la crème (de coco ou fermière). Portez à ébullition à couvert*.
2. T-15'. Laissez frémir^{*1} à feu doux pendant 15 minutes. Moulinez.

**1 frémir : cuire à tout petit bouillonnement; les potages ne doivent jamais bouillir à gros bouillons.*

3. T-5'. Ajoutez les têtes de brocolis. Couvrez et laissez encore cuire 5 minutes. Dégustez chaud ce qui vous plaît aujourd'hui. Laissez refroidir le reste. Congelez en récipients hermétiques. Ou... gardez au réfrigérateur la soupe en casserole, pour la réchauffer plus facilement le lendemain. C'est une habitude typiquement Julesque, rarement exposée dans les livres mais si souvent pratiquée. Pourquoi pas ?

INGRÉDIENTS

- 400 g de brocoli (en cycle nature : en surgelé, déjà lavé et détaillé)
- 100 g de champignons de Paris (en cycle nature : en surgelé, lavés et taillés)
- 0,75 litre de bouillon*
- ¼ cuill. c. de sel et trois tours de poivrier
- 5 cuill. s. de crème de coco ou de crème fermière de lait cru

TIMING

prépa : 2 minutes
cuisson : 20 minutes

MATÉRIEL

mixeur à soupe

