

Soupe de brocolis au fromage de chèvre



- 50 g de beurre
- 1 gros oignon émincé
- 900g de brocolis, séparés en tiges et fleurs
- Un peu de noix de muscade
- 1 litre de bouillon, poulet ou légumes
- 600ml de lait entire
- 100 g de fromage de chèvre

Préparation

1. Coupez les tiges de brocoli en assez petits morceaux.
2. Coupez les fleurs d'un brocoli très fin et mettez-les de côté.
3. Faites fondre le beurre et faites revenir l'oignon, les morceaux de brocoli et le noix de muscade pendant 5 minutes au feu doux.
4. Ajoutez bouillon et lait, couvrez et laissez mijoter jusqu'à les brocolis soient bien cuits.
5. Ajoutez le fromage de chèvre et mixez pour obtenir un mélange bien lisse.
6. Ajoutez les petites fleurs et mélangez-les à la soupe bien chaude.
7. Cette soupe se garde pendant 2 jours dans le réfrigérateur, jusque deux mois dans le congélateur.