

Velouté de brocolis au Saint-Agur



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

A l'origine, cette recette était réalisée avec du stilton! Le Stilton est un fromage bleu à pâte persillée, l'un des rares fromages britanniques à bénéficier d'une AOC. Je l'ai remplacé par du Saint-Agur. Vous pouvez aussi prendre de la fourme d'Ambert, du gorgonzola. Savoureux et rapide à faire, cela change des soupes traditionnelles. On peut également ajouter une lichette de crème fraîche pour adoucir le velouté. Cette recette est excellente également avec du chou-fleur ou du chou romanesco.

Ingrédients

- 800 g de brocolis - frais ou surgelés
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 pomme de terre - type bintje
- 100 g de saint-agur
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Faire cuire la pomme de terre coupée en petits cubes et les têtes de brocolis dans le bouillon jusqu'à ce qu'ils soient tendres (15 minutes environ à la cocotte minute).
- 2 Mixer le tout avec les 2/3 du fromage émietté. Rectifier l'assaisonnement en poivre et sel.
- 3 Servir dans des bols et parsemer de ciboulette ou du reste de fromage émietté.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

