

## Velouté de brocolis



Entrée **Facile**

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 20 mn

**Cuisson :** 10 mn

*Cousin du chou-fleur, associez ces jolis bouquets verts à quelques autres légumes et vous dégusterez un bon velouté ! C'est absolument délicieux !*

### Ingrédients

- 800 g de brocolis
- 1 courgette
- 1 poireau
- 2 carottes
- 1 bouillon de volaille
- sel
- poivre du moulin
- 1 litre d'eau
- 350 ml de lait

### Préparation

- 1 Laver les brocolis et les détailler en petits bouquets.
- 2 Préparer les autres légumes et les couper en petits morceaux.
- 3 Dans une cocotte, faire bouillir un litre d'eau et verser tous les légumes. Ajouter le bouillon cube.
- 4 Fermer la cocotte et laisser cuire 10 minutes à l'autocuiseur.
- 5 Mixer la préparation et ajouter le lait. Rectifier l'assaisonnement.

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

