



Collations

Soupes

Soupe raffinée au brocoli et au pesto

Pour 8 personnes.

Ingrédients

Pour la soupe au brocoli

1 brocoli (en fleurs)
1 poireau (en rondelles)
1 oignon (coupé grossièrement)
1 1/2 litres de bouillon de poulet
huile d'olive
poivre
sel

Pour la finition

50 grammes de fromage à la crème
1 décilitre de crème culinaire
10 feuilles de basilic (petits)
5 petites feuilles de persil plat
40 grammes de parmesan (râpé)
25 grammes de pesto
5 copeaux de parmesan
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites mijoter tous les légumes à soupe, puis ajoutez le bouillon de poulet. Incorporez-y le fromage à la crème ainsi que le parmesan râpé. Attendez quelques minutes et ajoutez le persil. Mixez la soupe au robot ménager jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Salez et poivrez la crème, puis fouettez-la jusqu'à ce qu'elle mousse. Versez la soupe dans jolis verres. Disposez la crème par-dessus. Décorez avec une cuillerée à café de pesto, un copeau de parmesan et quelques feuilles de basilic.

