

Velouté de brocolis au fromage frais

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 20 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients :

- 1 oignon
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 450 g de bouquets de brocolis (surgelés)
- 3 cuillères à soupe de fond de légumes
- fleur de sel (modéré)
- poivre du moulin
- 150 g de Ricotta
- 40 g de noisettes décortiquées*

Couper l'oignon en 4, placer le panier inox, mixer 10 sec/vit 7.
Retirer le panier, ajouter l'huile d'olives, faire revenir 5 min/ 100°C/vit 2.
Ajouter le fond de légumes et les bouquets de brocolis. Couvrir d'eau à hauteur.
Saler modérément, poivrer. Cuire 15 min/ 120°C/ vit 2.
Mixer 2 min/vit 5. Mixer 1 min/ vit 5+TURBO.
Ajouter le fromage frais, mélanger 40 sec/vit 5.
Rectifier l'assaisonnement si besoin. Servir sans attendre.

Conseil : vous pouvez également servir cette soupe froide.

*Concasser grossièrement les noisettes et les torréfier à sec dans une poêle pendant 5 min.

Parsemer de noisettes concassées ou en poudre.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignons	10 sec		7	
	Huile d'olives	5 min	100°C	2	
	Fond de légumes, brocolis, sel et poivre	15 min	120°C	2	
		2 min		5	
		1 min		5	TURBO
	Ricotta	40 sec		5	

Ma touche perso :