

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SOUPE DE BROCOLI À LA BIÈRE - TARTINES AU CHEDDAR

Pour 4 personnes :

2 brocoli soit 1kg~ - 200g cheddar - 1 échalote - 1 gousse d'ail - 10cl bière blonde - 2 càs crème fraîche épaisse - 5cl lait - 2 tablettes de bouillon de poule + 1 litre d'eau ou 1 litre de bouillon de poule maison - 4 càs d'huile d'olive - 4 tranches de pain de campagne - sel - poivre -

Couper le brocoli en bouquets. Râper le cheddar. Emincer l'ail et l'oignon et les faire revenir dans une cocotte avec la moitié de l'huile d'olive pendant 3 minutes. Ajouter le brocoli, verser la bière, l'eau et les tablettes de bouillon. Saler (ne pas oublier que les tablettes de bouillon sont salées) et poivrer. Porter à ébullition. Couvrir et cuire à feu moyen 30 minutes. Mixer en ajoutant 100g de cheddar râpé. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Préchauffer le four sur position grill. Mélanger le cheddar restant et la crème. Saler, poivrer et tartiner les tranches de pain. Enfournier durant 4 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr