



# SOUPE BROCOLIS POMME DE TERRE

## INGRÉDIENTS

- 5 belles pommes de terre Alix  
(chaire tendre)
- 1 brocoli
- de la crème fraîche
- un peu de lait chaud
- muscade
- sel et poivre

## PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre.

Couper les brocolis.

Faire chauffer 10 mn à la cocotte-minute à partir de la rotation.

Une fois cuit passer le tout au mixeur avec la crème fraîche, un peu de lait chaud, la muscade, saler et poivrer.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 50MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H20MN**