VELOUTÉ DE BROCOLI

INGRÉDIENTS

- 2 tasses fleurons de brocoli
- 1 oignon moyen haché
- 2 tasses bouillon de poulet
- 4 cuillères de farine
- ½ tasse de lait
- 1 pincée de thym

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 55MN

PRÉPARATION

Faire fondre margarine, en y ajoutant fleurons de brocoli ainsi que l'oignon en laissant 2 minutes à feux doux.

Ajouter bouillon de poulet et laissez mijoter 15 minutes.

Mélanger farine avec le lait pour délayer.

Amener à ébullition puis réduire le feu.

Passer au blender jusqu'à consistance lisse.

.