

Soupe au brocoli et cheddar dans la mijoteuse

- Cette soupe au brocoli et cheddar est absolument parfaite (Dans la mijoteuse!)



Ingrédients :

- 4 tasses (1000 ml) de têtes de brocoli coupées en bouchées
- 1/2 oignon jaune coupé finement
- 2 tasses (500 ml) de carottes râpées
- 4 tasses (500 ml) de **bouillon de légumes** (ou de **poulet**)
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1/8 de cuillère à thé de muscade
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1/3 de tasse (85 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de crème 10 %
- 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpé

Préparation :

1. Ajouter le brocoli, oignon, carotte, bouillon, sel, poivre et muscade dans la mijoteuse et faire cuire à LOW pendant 4 heures.
2. Dans un petit chaudron, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et fouettez.
3. Prenez 1 tasse de liquide de la mijoteuse et ajoutez très tranquillement dans le chaudron en fouettant constamment.
4. Ajouter très tranquillement la crème en fouettant constamment.
5. Ajouter ce mélange à la mijoteuse.
6. Ajouter le fromage cheddar (1 tasse à la fois).
7. Mélanger.

8. Fermer la mijoteuse et laisser mijoter pendant environ 30 minutes.
9. Servir et garnir d'un peu d'extra fromage si vous le voulez.

“ *Cette soupe au brocoli et cheddar dans la mijoteuse est tellement facile et délicieuse à faire que ça serait presque un péché de ne pas s'en faire une petite batch ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)