

metro



Soupe brocoli, cheddar et parmesan

Évaluer cette recette ★★★★★ 2 Votes

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml Beurre
(1/4 tasse)

1 Oignon, haché

60 ml Farine tout-usage
(1/4 tasse)

900 ml Bouillon de poulet prêt à utiliser Campbell

750 ml Bouquets de brocoli (environ 1 brocoli)
(3 tasses)

2 Gousses d'ail, émincées

250 ml Cheddar vieilli, râpé en filaments
(1 tasse)

125 ml Parmesan, râpé
(1/2 tasse)

Préparation

Dans un faitout ou une grande casserole (4 pintes), faire fondre le beurre à feu moyen; faire cuire l'oignon, en remuant souvent, environ 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait ramolli mais pas encore doré.

Ajouter la farine; faire cuire, en remuant constamment, 2 minutes.

Ajouter lentement le bouillon, en remuant constamment; porter à ébullition.

Ajouter le brocoli, l'ail, le sel et le poivre; mijoter, partiellement couvert, 15 minutes ou jusqu'à ce que le brocoli soit très tendre.

Avec un mélangeur ou un mélangeur à main, réduire la soupe en purée avec le cheddar et le parmesan, une petite quantité à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit très lisse.

Remettre dans la casserole; incorporer la crème.

Réchauffer en laissant frémir mais pas bouillir.

Garnir de pancetta (s'il y a lieu).

Conseil:

Pour obtenir une soupe plus relevée, remplacez le parmesan par du fromage bleu.

250 ml Crème 10 %
(1 tasse)

125 ml Pancetta ou bacon, cuit ou émietté (facultatif)
(1/2 tasse)

Garnir la soupe de petits bouquets de brocoli cuit et de cheddar ou de parmesan râpés.

Verser un filet de crème sure sur la soupe avant de servir, si désiré.

Pour une soupe plus gourmande, remplacer la crème 10 % par de la crème 35 %.

Source : Campbell

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
