

Velouté de brocoli au chèvre frais

Préparation **10 mn**

Cuisson **30 mn**

Temps Total **40 mn**



Ingrédients / pour 4 personnes

- Brocoli : 1
- Bouillon de légumes : 1 litre
- Crème fraîche épaisse : 1 c à s
- Faisselle fromage de chèvre frais : 1
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1



Nettoyez le brocoli et faites le cuire dans le bouillon de légumes pendant 30 mn. Mixez et ajoutez le fromage de chèvre frais et la crème fraîche. Ajustez la consistance désirée, au besoin ajoutez du bouillon de cuisson du brocoli.

Pour finir



Servez dans des bols accompagné d'un peu de granola salé.