

Velouté Brocolis Boursin® - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/12/12/25782310.html>

December 12, 2012

Ingrédients :

Brocolis : 500 gr

Boursin® ail et fines herbes : 1/2

Oignon : 1

Bouillon de volaille : 1/2 Cube

Huile d'olive

Sel, poivre

Faire revenir l'oignon coupé en petits morceaux, avec l'huile d'olive. Lorsqu'il commence à dorer, ajouter le brocolis et couvrir d'eau (1l). Ajouter le 1/2 cube de bouillon de volaille, saler poivrer.

Faire cuire à petit feu.

Lorsque le brocolis est cuit, retirer du bouillon de cuisson, réserver.

Ajouter le fromage au brocolis et mixer. Suivant le velouté que vous voulez obtenir ajouter(ou pas) du bouillon réservé. Mélanger savourer.

s

Elle était bonne!!!!!!



