



La soupe au brocoli

28/03/2017 à 13h48

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg de brocolis
- 1 oignon
- 1 demi-litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille dégraissé
- 4 cuillères à café de chèvre frais type Chavroux

Préparation :

- Faites chauffer l'eau avec le cube de bouillon;
- Lavez, puis coupez le brocoli et l'oignon en petits morceaux;
- Mettez-les à cuire avec l'eau, durant 10 minutes;
- Passez le tout au mixer, ajoutez du sel et du poivre si besoin;
- Servez en ajoutant dans chaque assiette une petite cuillère à café de chèvre frais.