

SOUPE DE BROCOLIS ET PATATES DOUCES



Pour 4 personnes :

- 1 brocolis
- 1 oignon
- 4 patates douces
- 1/2 l de bouillon de légumes dégraissé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Faites revenir l'oignon pelé et émincé dans l'huile chaude à feu doux pendant 5-7 min. Ajoutez les patates douces pelées et coupées en rondelles, prolongez la cuisson pendant 2-3 min.

Versez le bouillon, portez à ébullition et faites cuire à frémissement pendant 15 min, puis ajoutez le brocolis coupé en fleurettes au cours des 5 dernières minutes.

Arrêtez la cuisson quand les légumes sont tendres. Mixez le mélange et servez chaud.