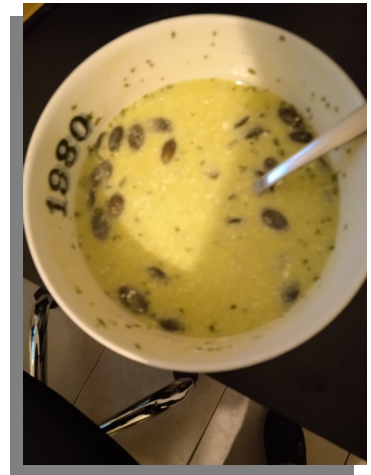


VELOUTE DE BROCOLIS AU CHEVRE FRAIS

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1/2 de brocolis (incluant son pied)
- 50g de fromage de chèvre frais
- Graines de courge ou autres graines que vous aimez
- Coriandre ciselée
- Sel, poivre



- **1.** Rincez le [brocolis](#), détaillez-le en fleurettes et épluchez la tige en retirant la peau dure.
- **2.** Disposez toutes les parties de brocolis, coupées en morceaux dans une cocotte-minute ou dans un multicuiseur. Versez de l'eau jusqu'à la hauteur des brocolis. Cuisson environ 10 minutes.
- Je ne rajoute pas de bouillon cube car elle est très salée et pleine d'additifs. Je préfère saler moi-même la soupe après cuisson
- **3.** Mixez la préparation au mixeur plongeant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajoutez le chèvre frais coupé en petits morceaux, la coriandre ciselée et les graines de courge.
- **4.** Servez-la très chaude.