

SOUPE AU PIED DE BROCOLI (thermomix)



Ingrédients :

- 450 g d'eau
- 10 g d'huile d'olive
- 2 pommes de terre (125 g)
- 2 pieds de brocoli (260 g)
- 1 oignon (120 g)
- 1 cube de bouillon de légumes bio

Préparation :

- Mettre l'oignon épluché et coupé en 2 dans le bol, ajouter l'huile d'olive
- Mixer le tout 5 secondes à vitesse 5
- Racler les parois du bol.
- Faire suer l'oignon en ôtant le gobelet doseur 5 minutes à 90 °C vitesse 1
- Ajouter le pied de brocoli préalablement coupé en morceaux
- Ajouter également les pommes de terre coupées en gros dés
- Mettre le cube de légume
- sel, poivre
- finir par l'ajout de l'eau
- cuire la soupe 20 minutes à 100 °C vitesse 1
- mixer 1 minute à vitesse 10

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [cuistopedro](http://cuistopedro.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.