



Soupes chaudes

Soupe de brocoli au stilton



50 min **10 min** **40 min** **0** **203**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la soupe

1 c. à soupe **Huile d'olive**
15 g **Beurre doux**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 **Pomme(s) de terre**
1 **Brocoli**
1 litre(s) **Bouillon de légumes**
75 g **Stilton**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

75 g **Stilton**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Mettre l'huile et le beurre à chauffer sur feu doux dans une grande marmite.
- 2 Eplucher puis couper l'oignon en deux. Découper les extrémités.
- 3 Tailler l'oignon en fines tranches.
- 4 Ecraser la gousse d'ail à l'aide du plat de la lame du couteau de chef puis retirer la peau.
- 5 Hacher la gousse d'ail.
- 6 Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe. Détailler en cubes d'environ 1 cm.
- 7 Utiliser la tige du brocoli pour une autre recette.
- 8 Détailler grossièrement le reste du brocoli en morceaux d'environ 3 cm.

Étape 2

Préparation du fromage

- 1 Émietter le fromage Stilton dans un petit saladier. En réserver une partie pour le dressage.

Étape 3

Cuisson de la soupe

- 1 Ajouter l'oignon et l'ail dans la marmite et augmenter sur feu moyen. Faire revenir environ 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 2 Ajouter les cubes de pommes de terre et faire revenir 5 min supplémentaires. Verser une demi-louche de bouillon si les pommes de terre accrochent au fond de la marmite.
- 3 Ajouter les morceaux de brocoli.
- 4 Verser le bouillon de légumes. Bien mélanger le tout.
- 5 Couvrir et laisser frémir. Baisser sur feu doux et laisser réduire 30 min environ, jusqu'à ce que tous les légumes soient bien tendres.

Étape 4

Mixage de la soupe

- 1 Une fois que les légumes sont bien cuits, mixer la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
- 2 Ajouter autant de bouillon que nécessaire si la soupe est trop épaisse.
- 3 Ajouter une partie du fromage à la soupe. Mélanger jusqu'à ce que tout le fromage ait fondu.
- 4 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 5

Dressage

- 1 Répartir la soupe dans des bols à l'aide d'une louche.
- 2 Déposer quelques miettes de fromage sur le dessus.
- 3 Servir immédiatement.