

Crème de brocoli au cheddar



Ingrédients

Pour 4 à 6 portions

- 1 c à soupe (15 mL) beurre
- 1 c à soupe (15 mL) d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1 petit oignon coupé en dés
- 3 tasses (750 mL) de bouillon de poulet
- 3 tasses (750 mL) de bouquets de brocoli
- 1 petite pomme de terre pelée et coupée en dés
- 1 tasse (250 mL) crème 15% champêtre
- 100 g (3 oz ½) fromage cheddar canadien mi-fort râpé
- Sel et poivre au goût

Préparation

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre et l'huile. Y faire dorer l'ail et l'oignon 5 minutes. Mouiller avec le bouillon de poulet. Incorporer le brocoli et la pomme de terre. Laisser mijoter à couvert environ 20 minutes, à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Au robot culinaire ou mélangeur, transformer le tout en un beau velouté homogène et onctueux. Remettre dans la casserole, ajouter la crème et chauffer quelques minutes. Incorporer le fromage cheddar, saler et poivrer. Fouetter un peu et laisser fondre le fromage. Servir fumant.