

Soupe de brocoli et chou-rave

De l'atelier 'Soupe party'



6 à 8 personnes – Préparation : 40 minutes

Ingrédients

- 400 g de chou-rave
- 1 gros oignon
- 1 brocoli (environ 500 g)
- 2 c. à soupe de graisse de coco
- 1 c. à soupe de marjolaine
- 1 plant de ciboulette
- 2 cubes de Bouillon de légumes Knorr
- 150 g de Mascarpone Galbani

Préparation

- Pelez et émincez l'oignon.
- Enlevez les feuilles vertes du chou-rave.
- Lavez le chou-rave et le brocoli et coupez en gros morceaux.
- Faites chauffer la graisse de coco dans une marmite et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez le chou-rave et le brocoli, et remuez pendant 5'.
- Portez 1,5 l d'eau à ébullition et laissez dissoudre les cubes de bouillon.
- Ajoutez un verre d'eau du bouillon et laissez mijoter les légumes encore 5' à feu doux en remuant régulièrement.
- Arrosez les légumes étuvés avec le reste du bouillon. Ajoutez aussi la marjolaine, et faites cuire le tout pendant 20'.
- Ajoutez le mascarpone et mixez la soupe.
- Réchauffez la soupe encore quelques instants sans la faire cuire.
- Assaisonnez de poivre et sel.
- Servez la soupe avec quelques pluches de ciboulette.

En collaboration avec Knorr, Vegobel, Galbani & Bosch.