Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Broccoli, bouillon, petits légumes

Ingrédients

, 1 chou fleur, 1 brocoli, 1 botte d'oignons verts, 1 chou rave, 1 céleri vert, , 1 litre de bouillon de légumes, 200g tomme de chèvre, , ,

Préparation

Tomme de chèvre
Nettoyer le chou fleur et couper en morceaux. Chauffer de l'huile dans une casserole. Ajouter le chou fleur. Colorer un petit peu. couvrir avec de l'eau et porter à ébullition. Cuire bien le chou fleur. Mixer le en purée et tenir au chaud.
Raper le fromage et l'ajouter au bouillon. Chauffer dans une casserole à feu moyen, jusqu'à le fromage est fondu. Passer au chinois fin. Assaisonner avec la fleur de sel.
Nettoyer tous les légumes. Couper le brocoli en petites rosettes, éplucher la tige et réserver. Cuire tous les légumes à la vapeur, sorte par sorte, d'une façon qu'ils restent craquantes. Assaissoner au sel. Mixer la tige en "couscous".
Mettre d'abord la purée dans l'assiette, ensuite du couscous, après les légumes. Verser du bouillon autour et terminer avec du Tomme finement tranche au dessus.

Notes :