

POUR 2 PERSONNES

# SOUPE DE BROCOLIS AU POIREAU ET CÉLERI



Temps estimé : 40 min (10 min prépa / 30 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 300 g de brocolis
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 3/4 l d' eau
- 1 cuil. à soupe de fond de veau
- 1 cuil. à soupe de farine
- un peu d'huile
- sel, poivre

PRÉPARATION :

Nettoyez les légumes. Coupez le poireau et la branche de céleri en petits tronçons. Détachez les fleurs du brocolis.

Portez l'eau légèrement salée à ébullition et plongez-y les brocolis pour 10 minutes de cuisson. Egouttez-les.

Dans une casserole, faites revenir le poireau et le céleri. Ajoutez la farine puis le fond de veau et l'eau.

Laissez cuire 15 minutes (ne prolongez pas la cuisson plus que nécessaire) et ajoutez le brocolis pour 5 minutes complémentaires.

Mixez la soupe, salez et poivrez.

BON APPETIT LES CHATS !