

Soupe de brocolis au lait de coco

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 5 personnes) : - 500 g de brocolis

- 15 cl de lait de coco

- 1 cube de bouillon de volaille

- 1/2 [oignon](#)

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation de la recette :

Faire revenir l'[oignon](#) émincé dans de l'huile d'olive.

Verser 1 l d'eau froide dans la même casserole et le bouillon cube.

Pendant ce temps, détacher et mettre à part les petits bouquets du brocolis et émincer la tige en petits morceaux.

Quand le bouillon bout, rajouter la tige dans la casserole.

Couvrir, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 15 minutes.

Ensuite, rajouter les bouquets, bien remuer, couvrir et laisser mijoter 10 minutes, jusqu'à ce que les bouquets soient tendres et s'écrasent bien à la cuillère.

Hors du feu, rajouter le lait de coco et mixer.

Vous obtiendrez une soupe veloutée et très douce au palais !