

LA SOUPE DE BROCOLI, CRUMBLE DE ROQUEFORT, DE SOPHIE DUPUIS

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/soupe-brocoli/>

Une soupe crémeuse, délicate, réconfortante, bonne à la santé, et délicieuse : quoi de plus ?

Chef : Sophie Dupuis

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Entrée, Soupe & Velouté,

Ingrédients

Pour 6 bols

2 Echalotes

15 grammes de Beurre

670 grammes de Brocoli

550 grammes de Pommes de terre (patates)

1 Litre de Bouillon de Légumes Pour la recette, voir ICI

1 pincée de Sel

*Crumble de Roquefort

60 grammes de Farine

40 grammes de Beurre

75 grammes de Roquefort

20 grammes de Parmesan

Pour 4 bols

1,3 Echalotes

10 grammes de Beurre

446,6 grammes de Brocoli

366,6 grammes de Pommes de terre (patates)

0,6 Litre de Bouillon de Légumes Pour la recette, voir ICI

1 pincée de Sel

*Crumble de Roquefort

40 grammes de Farine

26,6 grammes de Beurre

50 grammes de Roquefort

LA SOUPE DE BROCOLI, CRUMBLE DE ROQUEFORT, DE SOPHIE DUPUIS

13,3 grammes de Parmesan

Pour 8 bols

2,6 Echalotes

20 grammes de Beurre

893,3 grammes de Brocoli

733,3 grammes de Pommes de terre (patates)

1,3 Litres de Bouillon de Légumes Pour la recette, voir ICI

1 pincée de Sel

*Crumble de Roquefort

80 grammes de Farine

53,3 grammes de Beurre

100 grammes de Roquefort

26,6 grammes de Parmesan

Pour 10 bols

3,3 Echalotes

25 grammes de Beurre

1,11 kilogramme de Brocoli

916,6 grammes de Pommes de terre (patates)

1,6 Litres de Bouillon de Légumes Pour la recette, voir ICI

1 pincée de Sel

*Crumble de Roquefort

100 grammes de Farine

66,6 grammes de Beurre

125 grammes de Roquefort

33,3 grammes de Parmesan

Instructions

Préparation

1. Commencer par éplucher et émincer les Echalotes (2)
2. Eplucher et couper en gros morceaux les Pommes de terre (patates) (550 g). D'ailleurs, je préfère utiliser des Patates Douces (puisque c'est meilleur en saveur, et à priori meilleur à la santé)
3. Dans une cocotte, faire fondre le Beurre (15 g), à feu moyen/fort
4. Puis faire revenir les Echalotes (2), en remuant souvent
5. Verser le Brocoli (670 g) et remuer
6. Puis ajouter les Pommes de terre (patates) (550 g), remuer
7. Pour le Bouillon de Légumes (1 Litre) : Je vous conseille vivement de faire votre propre bouillon

LA SOUPE DE BROCOLI, CRUMBLE DE ROQUEFORT, DE SOPHIE DUPUIS

maison. Les bouillons du commerce ne seront jamais aussi bons ! Je suis en fait toujours bluffé par la différence sur le résultat final quand j'utilise mon bouillon fait maison

8. La recette est ICI : c'est très facile à faire, vous pouvez le garder au frais assez longtemps et cela sera toujours utilisé pour une meilleure soupe, et vous verrez la différence !

9. Verser alors le Bouillon de Légumes (1 Litre)

Cuisson

10. Baisser le feu, et cuire à couvert (couvercle sur le récipient)

11. Pendant la cuisson vérifier les bulles : laisser cuire à frémissement, on doit juste voir quelques bulles, et non pas de grosses bulles féroces !

12. Cuire pendant environ 15/20 minutes

Mixer

13. En fin de cuisson, il suffit de mixer : On peut utiliser soit un blender, ou un robot à lame ou également un mixeur plongeant

14. Gouter la soupe, et assaisonner avec le Sel (1 pincée), mais attention ! Si vous ajoutez le crumble, cela apporte déjà beaucoup de sel, donc ne salez pas trop la soupe !

Le Crumble de Roquefort

15. Si vous voulez une soupe végane, la soupe est prête !

16. Sinon, voici le crumble suggéré par la chef Sophie Dupuis, que je trouve vraiment excellent et dont la saveur se marie à merveille avec le brocoli

17. Dans un grand bol, réunir les ingrédients : la Farine (60 g), le Beurre (40 g) (froid et coupé en dés), le Roquefort (75 g) et le Parmesan (20 g)

18. Avec les doigts, malaxer

19. Ensuite, faire des petits morceaux (appelés en Anglais un 'cumble'). Pour cela, j'utilise une écumoire araignée, mais vous pouvez tout simplement utiliser vos petits doigts

20. Enfournier au four préchauffé à 200 C (Thermostat 6), pendant 10 minutes, ou avant (éviter que le crumble noircisse !). Vérifier la cuisson au four et retirer avant que le crumble soit trop sombre

21. Voilou ! Votre soupe brocoli est prête !

22. Il suffit de verser dans vos bols et de poser du crumble