



Velouté de brocoli, tartine bleu de causses et perles ail noir

CHOUPETTE



Ingrédients :

- brocolis
- pain
- bleu de causses
- perles ail noir
- crème

Laver et couper le brocoli en morceaux. Réserver un bouquet. Le mettre cuire dans un volume d'eau avec un bouillon de volaille une vingtaine de minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Quand ils sont cuits, mixer la préparation avec une cuillère de crème. Rectifier l'assaisonnement.

Découper une tranche de pain en rectangle et la passer dans le grille-pain jusqu'à obtenir une couleur bien dorée.

Déposer sur la tartine des morceaux de bleu de causses, puis décorer de lamelles de brocoli cru et de perles à l'ail noir.

Débarrasser le velouté dans les bols de service. Décorer de sommités de brocoli.

Déposer la tartine et servir immédiatement.

Bon appétit.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr