



Temps Total
40 MIN.

Portion
250 ML

Difficulté
EASY

Rendements
10

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Beurre	1/4 tasse	60 mL
Oignon jaune, haché	1 tasse	225 g
*Brocoli, bouquets coupés en morceaux de la taille d'une bouchée (réserver 1 tasse pour garnir)	6 têtes	6 têtes
Muscade	1/2 c. à thé	3 mL
Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's®	5 tasses	1 L
Eau	5 tasses	1 L
Fromage cheddar fort, râpé	2 tasses	500 mL

Sel et poivre, au goût

INSTRUCTIONS

1. Dans une grande casserole ou un faitout, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons et les cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Ajouter la muscade, 5 tasses de brocoli, une pincée de sel et beaucoup de poivre noir fraîchement moulu.
2. Mélanger la **Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's®** avec l'eau et ajouter le tout aux ingrédients.
3. Réduire le feu à doux et mijoter de 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le brocoli soit tendre.
4. Pendant que la soupe mijote, porter une casserole d'eau à ébullition et ajouter la tasse de bouquets de brocoli réservée. Cuire 1 ou 2 minutes, puis les égoutter et les passer sous l'eau froide. Réserver le brocoli.
5. Avec un mélangeur à main réglé à faible puissance, mélanger un peu le brocoli, mais en conservant à la soupe beaucoup de texture.
6. Une fois la soupe réduite en purée, la transférer dans la casserole ou le faitout et ajouter le fromage, une poignée à la fois, en mélangeant pour faire fondre le fromage après chaque ajout. Une fois le fromage ajouté, incorporer les bouquets de brocoli réservés. Réchauffer.



Tip

* peuvent être remplacés par des bouquets de brocoli congelés.