



VELOUTÉ DE BROCOLIS AU LAIT DE COCO



2 pers.



25 min.



660 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

700g. de brocolis / 5dl. de lait de coco

FOND DE PLACARD

5dl. de bouillon de légumes / Huile

Brocoli. Découper et laver les têtes du brocoli.

Cuisson. Verser un peu d'huile dans une casserole, puis ajouter les têtes du brocoli. Remuer pendant une petite minute, puis verser le bouillon de légumes et le lait de coco. Cuire le tout pendant 15 minutes en remuant régulièrement. Une fois la cuisson terminée, mixer le tout.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.