

Soupe super rapide aux brocoli et Bleu



Une soupe super rapide aux brocoli et Bleu, ça vous dit? Vous n'aurez besoin que de quelques ingrédients et 15-20 minutes pour la réaliser. Je l'ai déniché sur [Wilde Orchard](#), le blog d'une cuisinière britannique. La soirée était très « English » puisqu'en accompagnement, j'ai réalisé des chips au vinaigre trouvées sur un blog américain.

Pour 4 personnes

Préparation: 5-10 minutes

Cuisson: 10 minutes

400g de brocolis, 1 litre de bouillon de légumes ou de volaille; 2 grosses poignées d'épinards; 1 piment chili (long piment rouge, optionnel); 100g de Dolcelatte (ou tout autre Bleu); 1 poignée d'amandes effilées; sel et poivre

Dans une petite poêle, faites griller les amandes effilées.

Pendant ce temps, portez à ébullition le bouillon de légumes (ou de volaille).

Détaillez le brocoli en petits bouquets et ajoutez-les au bouillon.

Faites cuire jusqu'à ce que le brocoli soit tendre (= quand il peut facilement être transpercé par un couteau).

Ajoutez alors le fromage bleu. Vous pouvez utiliser du fromage italien, le Dolcelatte, mais aussi du Bleu d'Auvergne (dans ma version, j'ai ajouté du Bleu de Bavière).

Mixez le brocoli, le fromage bleu et le bouillon jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Versez la soupe dans des bols et saupoudrez avec les amandes et le piment. Vous pouvez également ajouter un trait d'huile d'olive.

Je n'ai pas mis de piment et les amandes se sont retrouvées mixées avec le brocoli, le fromage et le bouillon (oups!).

Variante: Ne mixez pas le Bleu mais coupez-le en morceaux. Une fois le brocoli et le bouillon mixés, vous saupoudrerez la soupe de Bleu (en plus des amandes et du piment).