

## **Crème de brocoli au cheddar (Bedon Gourmand)**

### **Ingrédients**

- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1 petit oignon coupé en dés
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 3 tasses de bouquets de brocoli
- 1 petite pomme de terre pelée et coupée en dés
- 1 tasse de crème 15% champêtre
- 100g de fromage Cheddar canadien mi-fort râpé
- Sel et poivre au goût

### **Préparation**

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre dans l'huile. Y faire dorer l'ail et l'oignon 5 minutes. Mouiller avec le bouillon de poulet.
2. Incorporer le brocoli et la pomme de terre. Laisser mijoter à couvert environ 20 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
3. Au robot culinaire ou au mélangeur, transformer le tout en un beau velouté homogène et onctueux.
4. Remettre dans la casserole, ajouter la crème et chauffer quelques minutes. Incorporer le fromage Cheddar, saler et poivrer.
5. Fouetter un peu et laisser fondre le fromage. Servir fumant.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portions: 4 à 6

Source: Les Saisons de Clodine, Volume 17