

SOUPE AU CHEDDAR ET AU BROCOLI

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 échalote française, hachée finement
- 2 gousses d'ail, hachée finement
- 3 c. à soupe (45 g) de beurre
- 4 fines tranches de jambon, émincées
- ¼ tasse (60 g) de farine tout usage
- Une pincée de muscade moulue
- Une pincée de flocons de piment
- 3 ½ tasses (875 ml) de bouillon de poulet maison (ou du commerce)
- ½ tasse (125 ml) de crème 35 % ou 15 % à cuisson (on pourrait mettre du lait aussi, mais la soupe sera un peu plus liquide)
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Meaux (ou à l'ancienne)
- 2 ½ tasses (environ 225 g / 8 oz) de fromage cheddar jaune fort râpé
- 4 tasses (1 L) de petits fleurons de brocoli, blanchis 1/1 :30 minute dans l'eau bouillante et rafraîchis
- Poivre du moulin

Préparation

1. Dans une casserole, attendrir l'échalote et l'ail dans le beurre. Ajouter le jambon et cuire 2 minutes. Saupoudrer la farine, la muscade et les flocons de piment et cuire 1 minute en remuant.
2. Ajouter le bouillon, la crème et la moutarde. Porter à ébullition à feu moyen en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter doucement environ 5 minutes. Retirer la casserole du feu et incorporer le fromage en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter le brocoli et réchauffer sans porter à ébullition. Poivrer.

Note : il n'est pas nécessaire de saler ; plusieurs ingrédients de la recette le sont.

Source : déclinaison d'une recette de Ricardo cuisine

<http://www.ricardocuisine.com/recettes/5343-soupe-au-cheddar-et-au-brocoli>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 17 mars 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/03/soupe-au-cheddar-et-au-brocoli.html>