

SOUPE DE BROCOLIS AU GORGONZOLA

Posted on novembre 18, 2019 by Florence Breuil



Mariage à l'italienne...

Category: [Mange ta soupe !](#)

Tag: [Brocolis](#)



Comptez environ 200g de fleurettes de brocolis par personne, cuits simplement à la vapeur avec une petite gousse d'ail. Passez-les ensuite au mixeur avec l'eau de cuisson. Assaisonnez de sel et de poivre rose. Associez-les d'un mélange de gorgonzola et de mascarpone et vous obtiendrez une soupe des plus gourmandes... Pour les quantités, ne lésinez pas. Rajoutez-en jusqu'à ce que la consistance ait l'onctuosité désirée. Rectifiez l'assaisonnement. Une fois la soupe dressée, disposez sur le dessus quelques brocolettis (autrement appelés cime di rapa en Italie) tout juste cuits (un peu croquants, c'est meilleur).

