**SOUPE AUX BROCOLIS**

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de brocolis
- 2 grands [oignons](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx)
- 1,5 l de [bouillon de volaille](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_preparer-un-bouillon-de-volaille.aspx) (eau + 3 cubes)
- 1 [bouquet garni](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_realiser-un-bouquet-garni.aspx)
- 2,5 dl de crème
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx)

**Préparation de la recette :**

1) Nettoyez les bouquets de brocolis, raccourcissez les trognons de 5 cm et retirez les feuilles.
2) Faites fondre les oignons à feu doux dans une noix de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx). Ajoutez les brocolis.
3) Mouillez du bouillon de volaille et portez à ébullition. Ajoutez le bouquet garni et laissez mijoter 30 mn, jusqu'à ce que les brocolis soient cuits à points.
4) Mixez le tout et ajouter la crème, assaisonnez à votre goût.