

Crème de brocolis et champignons

Ingrédients

- 1 brocoli coupé en dés
- 1 casseau de champignons coupés en tranches
- 3 c. à table de beurre
- 1/4 de tasse de farine
- 5 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de crème à cuisson 35 %
- 125 g de gruyère râpé
- 125 g de cheddar fort râpé
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire sauter les morceaux de brocoli et les champignons dans le beurre jusqu'à tendre.
2. Saupoudrer de farine et faire cuire en remuant 2 minutes.
3. Ajouter graduellement en remuant le bouillon et le lait et porter à faible ébullition.
4. Incorporer le fromage et la crème.
5. Brasser jusqu'à consistance uniforme.
6. Servir avec des croûtons.