

# Velouté brocolis-pomme-coco

## Ingrédients:

- 700 g de [brocolis](#)
- 1 [pomme](#)
- 4 dl de bouillon de [volaille](#)
- 2 dl de [lait de coco](#)
- 2 gousses d'[ail](#)
- 20 g de [gingembre](#)
- 1 cuillère(s) à café de [jus](#) de [citron](#)
- 1 cuillère(s) à soupe d'huile
- Sel



## Les étapes

Rincez les brocolis et réservez 2 fleurettes. Hachez grossièrement le reste.

Pelez l'ail et le gingembre et râpez-les finement. Mettez-les dans une casserole avec l'huile et faites-les juste blondir en remuant sans cesse. Ajoutez les brocolis hachés, mélangez et versez le bouillon et le lait de coco. Laissez mijoter 15 mn environ, jusqu'à ce que les brocolis soient très tendres.

Épluchez la pomme et coupez sa chair en fins bâtonnets. Roulez-les dans le jus de citron.

Râpez finement les fleurettes crues.

Mixez longuement les brocolis cuits jusqu'à obtention d'un velouté vert tendre. Répartissez-le dans des bols et parsemez des bâtonnets de pomme citronnée et de brocoli râpé. Servez aussitôt.

Source : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Veloute-brocolis-pomme-coco-2602500>