

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



12 MIN



4 p.



Riesling

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

## SOUPE GLACÉE DE BROCOLI

### Ingrédients

- Huile de colza
- Sel
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 3 beaux brocolis
- 80 cl de fond blanc de volaille
- 1/4 de botte de cerfeuil
- Les têtes réservées de brocoli
- 1 pot de faisselle

- **PREPARATION DES BROCOLIS :**  
Laver les brocolis. Séparer 12 jolies petites têtes et les réserver. Éliminer la partie ferme des pieds et tailler grossièrement tout le reste des brocolis, têtes et tiges. Mettre le fond blanc de volaille à chauffer et préparer un saladier rempli de glaçons et d'eau. Chauffer une cocotte avec un filet d'huile d'olive et y faire sauter les brocolis à feu vif pendant 2 minutes. Les assaisonner de sel. Puis verser le fond blanc de volaille bouillant. Porter à ébullition. Baisser à frémissement, couvrir et cuire juste 10 minutes, le temps qu'ils soient fondants. Les débarrasser tout de suite dans un saladier et bien l'enfoncer dans celui d'eau glacée afin de les refroidir rapidement pour préserver leur couleur. Mixer ensuite, avec un pied mixeur, jusqu'à ce que le potage soit bien homogène. Le réserver au réfrigérateur.



## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



12 MIN



4 p.



Riesling

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

- PREPARATION DE LA GARNITURE DE LA SOUPE :  
Dans un saladier, rassembler les têtes de brocolis crus. Assaisonner de fleur de sel, poivre du moulin et un petit filet d'huile d'olive. Effeuillez le cerfeuil. Mettre 4 assiettes creuses à refroidir au congélateur.
- FINITION ET PRESENTATION :  
Répartir la garniture dans les assiettes bien froides. Sur le dessus, déposer une quenelle de faisselle de brebis en la moulant avec 2 cuillères. Assaisonner de grains de fleur de sel et poivre du moulin. Verser la soupe glacée autour. Répartir les pluches de cerfeuil. Servir tout de suite bien froid.

