

RECIPES DE DÉJEUNER

RECETTES DE SOUPE SOUPE AU BROCOLI CÉTO

| | | |
|-------------------------|-----------|-------------------|
| Une portion | 4 | |
| : | | |
| Temps de préparation | 10 | Procès- verbal |
| : | | |
| Temps de cuisson : | 30 | Procès- verbal |
| Temps total | 40 | Procès- verbal |
| : | | |

INGRÉDIENTS

- **huile d'olive**
- **1 1 du bou bou bou bou du de poulet**
-
- **6 oz. de fromage cheddar râpé**
- **sel**
- **5 onces de brocoli**
- **1 branche de céleri**
- **1 petite carotte**
- **½ oignon**

DIRECTIONS

- 1. Dans une casserole, ajouter de l'huile d'olive à feu moyen**
- 2. Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri et faire cuire pendant 2 à 3 minutes.**
- 3. Ajouter le bouillon de poulet et laisser mijoter pendant 4-5 minutes.**
- 4. Inc dans le bro bro bro bro bro bro et crème**
- 5.**