

Crème glacée de brocoli au Confit d'oignon

Préparation : 5 mn - Cuisson : 15 mn - 4 personnes

Pour une entrée divinement surprenante, colorée et fraîche
Elle sera toujours très appréciée, même des tous petits



Ingrédients :

- 700 g de brocolis en fleurettes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 pot de Confit d'oignon Le Voyage de Mamabé
- 20 cl de crème de soja ou 2 c.à s bombées de tofu soyeux
- ½ c.à c. de cannelle
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

Dans une casserole, faire chauffer 1 pot de Confit d'oignon Le Voyage de Mamabé avec la cannelle. Ajouter les fleurettes de brocoli. Verser 1 l. d'eau bouillante, ajouter le cube de bouillon, saler, poivrer. Porter à ébullition, puis laisser cuire 15 mn à feu doux. Ajouter la crème ou le tofu et mixer finement. Laisser tiédir, puis réserver au réfrigérateur 3 h avant de servir.

Les astuces de Mamabé :

- **Astuce déco :** servir en verrine. Parsemer de graines de sésame ou de pavot et décorer d'une mini brochette de crudités colorée (selon la saison : ex : cubes de radis rose, de concombre, de courgette, etc.).
- Accompagner d'une « cuillère chinoise » remplie de confit d'oignon et de 3 tranches de pain des fleurs au quinoa.