



Soupe au jambon, pommes de terre et brocoli

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/3 tasse de beurre
- 1 oignon jaune, haché
- 2 branches de céleri, coupées en petits dés
- 2 carottes, épluchées et coupées en petits dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1/3 tasse de farine tout usage
- 3 tasses de pommes de terre, épluchées et coupées en gros dés
- 1 tasse de petits fleurons de brocoli
- 2 tasses de cube de jambon
- 3 1/2 tasses de bouillon de poulet
- 2 branches de thym frais
- 1 tasse de crème 35%
- Sel et poivre au goût
- Facultatif : 1 c. table de sirop d'érable

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen vif.
2. Ajouter l'oignon, les céleris et les carottes.
3. Cuire pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
4. Ajouter l'ail et cuire 1 minute de plus.
5. Ajouter la farine et bien brasser pendant 1 à 2 minutes.

6. Ajouter les pommes de terre, les brocolis, le jambon, le bouillon et le thym.
7. Bien brasser.
8. Porter à ébullition et réduire à feu moyen.
9. Cuire pendant 14 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
10. Ajouter la crème et cuire jusqu'à épaississement de la sauce. Environ 4-6 minutes.
11. Saler et poivrer au goût.
12. Ajouter un peu de sirop si désiré.
13. Retirer les tiges de thym avant de servir.