 **Velouté de brocolis**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/03/Velout%C3%A9-de-brocolis-DSCN4727_24688.jpg) **Pour 5 à 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 oignons  
- 500 g de brocoli  
- 1 grosse pomme de terre  
- 50 g de petits pois écossés  
- huile d'olive  
- 750 ml d'eau  
- 100 ml de lait  
- 100 ml de crème fraîche liquide  
- sel & poivre du moulin  
Finition (facultatif) :  
- quelques petits pois  
- quelques fleurettes de brocoli  
- jambon de Parme  
- gressins**

Peler et émincer les oignons.  
Éplucher et laver la pomme de terre. La couper en dés.  
Écosser les petits pois.  
Couper le brocoli en bouquets.  
Faire suer les oignons dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les dés de pomme de terre et les laisser revenir quelques minutes.  
Ajouter les petits pois et le brocoli.  
Incorporer l'eau. Saler et poivrer.  
Porter à ébullition, couvrir puis laisser mijoter pendant 30 minutes.  
Mixer la préparation.  
Ajouter le lait et la crème et mixer encore pour obtenir un velouté.  
Rectifier l'assaisonnement.  
Servir chaud.