

# CRÈME DE BROCOLIS

*3 oignons hachés  
6 pommes de terre en dés  
1 chou brocoli  
amandes effilées  
bouillon de légumes  
sel - poivre  
1 c. à s. d'huile d'arachide*

*Faire rissoler les oignons dans l'huile d'arachide, leur ajouter les pommes de terre, le brocoli coupé en petits morceaux (le trognon compris) et recouvrir de bouillon de légumes. Assaisonner de sel et de poivre, porter à ébullition puis laisser cuire ½ heure dans l'autocuiseur. Passer au mixer, griller légèrement les amandes et en garnir le potage.*