

## VELOUTÉ DE POIREAUX ET LENTILLES AVEC BROCOLIS



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Pour 6 personnes

Blanchir les brocolis dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis les faire sauter avec un peu d'huile d'olive extra vierge, de l'ail haché et du piment. Préparer le bouillon avec 480 g d'eau et le Gran Cuoco en granulés en respectant les doses et les instructions figurant sur l'emballage. Pendant ce temps, faire chauffer l'huile d'olive extra vierge dans une casserole et y faire revenir brièvement le jambon coupé en lanières. Ajouter la soupe de poireaux et lentilles, diluer avec le bouillon, assaisonner de poivre et de sel et laisser cuire quelques minutes. À l'aide d'un mixeur à immersion, mixer la soupe jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Répartir la soupe dans des assiettes et disposer le brocoli sauté au centre. Terminer par un filet d'huile d'olive extra vierge et servir.

### Ingrédients Menù

1 kg Zuppa di Porri e Lenticchie (Soupe de poireaux et lentilles) - ZQ1X  
q.b. Grancuoco granulare (Grancuoco en granulés) - BH1  
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingrédients

Piment  
300 g Brocolis  
50 g Jambon cru  
Ail  
Sel et poivre