Soupe verte brocolis,haricots verts & petits pois

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

1 oignon
1 gousse d'ail
150 g de brocolis
150 g de haricots verts
1 petite boite de petits pois
1 cube de bouillon de légumes
Huile d'olive
Sel, poivre

Les légumes

Pelez et émincer votre oignon.

Pelez et dégermer votre gousse d'ail que aurez coupé en 2.

La soupe

Dans une cocotte, faites revenir votre oignon et votre ail avec un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les légumes sauf les petits pois (ils sont déjà cuit).

Puis le bouillon en cube.

Couvrir d'eau à hauteur des légumes.

Faire cuire 15 min à couvert.

Une fois vos légumes cuit, mixez-les dans un blender avec les petits pois et du bouillon.

Incorporez plus ou moins du bouillon selon la consistance que vous souhaitez donner à votre soupe.

Assaisonnez enn sel, poivre et servir sans attendre.

A l'aide d'un pinceau, humidifier le bord sans crème.Recouvrir avec le deuxième cercle de pâte.

Bien souder les bords en appuyant avec les doigts.

Si nécessaire, couper la pâte en trop afin d'obtenir une galette bien ronde.

Chiqueter les bords de la pâte à l'aide du dos d'un couteau.

Pour cela, il faut ramener le bord vers le centre comme sur la photo.

Cela permettra à la pâte de bien se développer à la cuisson.

Faire des trous dans la galette.

Dorez votre galette, faire des dessins sur la galette à l'aide de la pointe d'un couteau.

Réservez au frigo 1h ou 1 nuit.Préchauffez le four à 180°C.

Re-dorez la galette et enfournez pour 25-30 min.

Une fois la galette cuite, et encore chaude, badigeonnez la avec du sirop pour lui donner de la brillance.