

Crème de brocolis au gruyère (dès 10-12 mois)

Ingrédients pour 4 portions: 500g de brocolis, 70mL de crème liquide, 100g de gruyère râpé

Laver et couper les brocolis en petits bouquets. Cuire de préférence à la vapeur (compter 5 minutes à partir de la rotation de la soupape en cocotte ou 20 minutes en cuit-vapeur). Conserver un peu d'eau de cuisson et mixer les brocolis avec, en y ajoutant la crème et le gruyère râpé. Servir de suite.