

## Bouillon de brocoli et crevettes à la citronnelle

Pour quatre personnes

12 crevettes fraîches  
une poignée de feuilles de brocoli\*  
deux tiges de citronnelle  
deux échalotes  
un litre de bouillon de légumes  
une cuillerée à soupe de mélange de graines  
( tournesol, sésame, courge)  
un filet d'huile d'olive

Faites suer avec l'huile d'olive les deux échalotes ciselées, ajoutez les feuilles de brocoli et laissez cuire une minute.

Versez le bouillon et faites mijoter une bonne demi-heure à feu doux avec du sel et du poivre. Mixez et filtrez avec un chinois étamine.

Taillez les tiges de citronnelle en deux dans le sens de la longueur puis en une douzaine de tronçons pour servir de brochettes pour les crevettes.

Faites saisir les crevettes 30 secondes sur chaque face avec un peu d'huile d'olive puis dressez le bouillon de brocoli dans un bol et déposez trois brochettes de crevettes à la citronnelle.

Parsemez de graines avant de déguster.

\*Quand vous achetez des bouquets de brocoli, il y a quelques feuilles accrochées à la tige centrale. Vous pouvez accompagner ce plat très léger avec les brocolis cuits à la vapeur.

