

VELOUTÉ D'ENDIVES

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 30 minutes

Type: Entrée

Ingrédients:

500gr endives coupées grossièrement
500gr pommes de terre chair farineuse coupées en cube
500mL bouillon
500mL lait
1 grosse échalote émincée
Crème fraîche à convenance
De la ciboulette ciselée pour la déco

Descriptif:

Faire fondre l'échalote et les endives dans un peu de beurre
Réserver
Mettre les pommes de terre, le bouillon et le lait, porter le tout à ébullition
Réduire le feu et laisser cuire 30 mn
10mn avant la fin de cuisson, rajouter les endives avec l'échalote
Mixer, rectifier l'assaisonnement et rajouter la crème

