



Velouté d'endives

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients : 500 g endives coupées grossièrement 500 g pommes de terre chair farineuse coupées en cube 500 ml de bouillon 500 ml de lait 1 grosse échalote émincée Crème fraîche à convenance Ciboulette ciselée pour la déco

Etape 1 : Faire fondre l'échalote et les endives dans un peu de beurre. Réserver...

Etape 2 : Mettre les pommes de terre, le bouillon et le lait, porter le tout à ébullition.

Etape 3 : Réduire le feu et laisser cuire 30 min.

Etape 4 : 10 min avant la fin de cuisson, ajouter les endives avec l'échalote.

Etape 5 : Mixer, rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème.