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.