

Velouté d'endives au reblochon



Ingrédients pour 4 à 6 personnes (*inspiré d'une recette de Cuisine et vins de France n°160*)

- 6 endives de taille moyenne
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 1 pomme de terre de taille moyenne
- bouillon cube de volaille
- 150 g de reblochon
- 4 tranches de coppa
- sel, poivre

Épluchez l'échalote et la pomme de terre, coupez cette dernière en rondelles et lavez les endives.

Au Cook'in: mettez votre robot en vitesse 6 et jetez l'échalote coupée en 2 par la fenêtre puis faites tourner 5 secondes. Ajoutez le beurre. Faites revenir en programmant 2 mn à 80° vit2. Ajoutez les endives coupées en 4. Enlevez le cône central qui amène de l'amertume. Mixez vit 5 pendant 10 secondes. Mettez ensuite la pomme de terre en rondelles. Mouillez avec 600 g d'eau environ et mettez le cube. Programmez 15 mn à 110° vit 2. Ne salez que légèrement. Pendant ce temps, coupez le reblochon en dés et enlevez la croûte aux endroits les plus épais. Mettez-les dans le bol du robot une fois la cuisson des endives terminée. Mélangez 30 secondes vit 2. Mixez ensuite en programmant vit5 puis en appuyant sur Turbo plusieurs fois. (Pensez à mettre le panier inox à l'envers sur le couvercle).

À la casserole : Faites chauffer le beurre dans une cocotte et faites fondre le beurre et l'échalote émincée pendant quelques minutes. Coupez les endives en rondelles après avoir enlevé le cône central. Mettez-les dans la cocotte. Ajoutez la pomme de terre coupée en rondelles ou en petits cubes. Salez et versez 600 à 800 g d'eau, ajoutez le bouillon cube. Portez à ébullition et laissez frémir 15 mn en couvrant à demi. Pendant ce temps, coupez le reblochon en dés et enlevez la croûte aux endroits les plus épais. Mettez-les dans la cocotte et mélangez 2 mn puis mixez avec un mixeur plongeant.

Versez le velouté dans des assiettes, donnez un ou 2 tours de moulin à poivre et disposez les tranches de coppa émincées. Servez immédiatement.

Le Flo des saveurs Janvier 2015