

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VELOUTÉ D'ENDIVES

pour 4 personnes :

**500g d'endives - 200g d'oignons - 150g de pommes de terre -
1/2 citron - 20g beurre - 1càc sucre - 1 cube Kub Or - 25cl d'eau
chaude - 10cl crème liquide - 10cl lait - sel - poivre -**

**Eplucher et émincer les oignons. Réserver. Couper les pointes
des endives, les couper en 2, creuser la base de chaque endive,
les émincer. Les laver, les égoutter.**

**Dans une cocotte, verser les endives, les arroser du jus de citron.
Assaisonner de sel, de poivre et du sucre. Ajouter les oignons et
le beurre, laisser cuire pendant 8 minutes à couvert.**

**Eplucher et couper les pommes de terre en dés et les ajouter
dans la cocotte avec le cube de bouillon, verser l'eau chaude.
Amener à ébullition, cuire 20 minutes.**

**Retirer du feu, mixer finement soit au mixeur plongeant ou mieux
au blender le velouté. Incorporer le lait et la crème. Remettre sur
le feu. Porter à ébullition, goûter, rectifier l'assaisonnement.
Servir.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr