

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 50 minutes

Nettoyez et émincez les poireaux.
Nettoyer les endives, en ôtant la base et les couper en tronçons d'un centimètre.
Pelez les pommes de terre et coupez les en dés.
Dans une grande casserole, faire fondre le beurre, ajoutez les poireaux, les cuire 5 minutes, sans toutefois les colorer, ajoutez les endives et mélangez à nouveau 5 minutes sans coloration.
Ajoutez les pommes de terre, versez l'eau (chaude), le cube de bouillon émietté.
Salez/poivrez.
Laissez mijoter 40 minutes à feu doux.
Mixez le potage, ajoutez la crème fraîche, mélangez bien.
Rectifiez l'assaisonnement.
Répartir la soupe dans des bols, décorez avec les feuilles d'endives, les brins de cerfeuil et les noix hachées grossièrement.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Potage facile à réaliser, une façon encore différente de manger des endives.
Les variétés cultivées maintenant sont beaucoup moins amères, mais si vous avez une crainte pour l'amertume des endives, retirez le cône central, qui est dur à l'aide d'un couteau pointu.

POTAGE CREMEUX AUX ENDIVES



Ingrédients

800 g d'endives
(garder 4 feuilles pour la déco)
2 poireaux
400 g de pommes de terre
40 g de beurre
10 cl de crème fraîche épaisse (15% de mat.gr)
1 cube de bouillon de volaille
1,5 litre d'eau
sel/poivre
4 brins de cerfeuil
cerneaux de noix hachées grossièrement

Ajouter un commentaire



