

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson environ 25 minutes

Emincez finement les endives, l'oignon et le poireau.
Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajoutez les endives, l'oignon et le poireau
Laissez 5 à 6 minutes sans coloration.
Incorporez le pain d'épices coupé en cubes.
Ajoutez l'eau, salez légèrement et laissez cuire environ 20 minutes.
Mixer, ajoutez la crème fraîche.
Salez et poivrez selon votre goût

Commentaires

Excellent velouté.
A l'étonnement de mon mari, l'endive et le pain d'épices se marient très bien, il a été agréablement surpris.
Le pain d'épices donne une douceur à ce velouté, à refaire.
Pour votre velouté vous pouvez également vous servir de votre blender.

[Ajouter un commentaire](#)

VELOUTE D'ENDIVES AU PAIN

D'EPICES



Ingrédients

4 endives
1 oignon
1 blanc de poireau
2 tranches de pain
d'épices
20 cl de crème fraîche
liquide légère
1 litre d'eau
sel/poivre
20 g de beurre

