

Velouté d'endives

Par Régal



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	40 min
Temps de cuisson	35 min

Catégories : Entrées, Cuisine des terroirs, Légumes, Nord-Pas-de-Calais, Plats

Régal vous dévoile sa recette facile de velouté d'endives. Une préparation à réaliser simplement en suivant nos 6 étapes. Comptez 40 minutes de travail pour environ une demi heure de cuisson. Un peu de lard, des oignons, de l'échalote selon vos goûts et oubliez l'amertume de l'endive !

Pour 6 personnes

Ingédients

1 kg Endive
3 Pomme de terre
1 Oignon
3 Cébette
150 g Lardon fumé
1 Citron
1 cube Bouillon de volaille
150 g Crème liquide
30 g Beurre
2 c. à soupe Sucre
Huile végétale
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Pelez puis émincez l'oignon. nettoyez les endives, émincez-les finement. Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- 2 Chauffez le beurre et un filet d'huile dans une cocotte. **ajoutez les endives et l'oignon**, arrosez de **jus de citron** et faites-les revenir 5 min sur feu moyen. Saupoudrez de sucre et faites caraméliser 5 min sur feu plus vif.
- 3 Salez, poivrez, mouillez avec 75 cl d'eau chaude, ajoutez le cube de bouillon et les pommes de terre. Amenez à ébullition puis laissez mijoter 20 min.
- 4 Pendant ce temps, épluchez et émincez les cébettes. Faites-les rissoler à la poêle 5 min avec un filet d'huile et les lardons, qui doivent légèrement dorer.
- 5 Quand le velouté est cuit, mixez-le avec juste assez de jus de cuisson pour obtenir la consistance voulue. Reversez dans la cocotte, ajoutez la crème et réchauffez doucement sans ébullition. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- 6 Versez le velouté d'endives dans des bols, ajoutez un peu du mélange de cébettes et de lardons et poivrez généreusement avant de servir.

Si vous avez aimé notre recette de velouté d'endives

- [Recette de potage d'endives](#)
- [Recette de soupe aux endives braisées et noix caramélisées](#)
- [Recette de soupe d'endives aux amandes](#)