

## 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

### Ingrédients

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