



Velouté d'endives au cheddar

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 4 endives Perle du Nord
- 1 grosse pomme de terre
- 50 g de cheddar râpé
- 2 grosses c. à s. de fromage de chèvre frais
- 1 cube de bouillon de légumes
- 10 g de beurre
- 1 c. à c. de sucre
- 1 c. à c. de curry en poudre
- Sel & poivre

1. Rincez vos endives, ôtez les talons et émincez-les grossièrement.
2. Épluchez la pomme de terre et coupez-la en dés.
3. Dans une cocotte, faites fondre le beurre puis faites revenir vos endives à feu doux avec les pommes de terre et le curry pendant environ 10 minutes.
4. Pendant ce temps, diluez le cube de bouillon dans 750 ml d'eau tiède. Ajoutez le sucre et le bouillon de légumes dans la cocotte. Salez, poivrez et mélangez. Laissez cuire pendant environ 20 minutes.

5. Ajoutez ensuite le fromage de chèvre frais et mixez le tout pour obtenir une texture veloutée.
6. Versez le velouté dans des petits bols ou verrines et parsemez de Cheddar râpé. Servir aussitôt.

© Recette et visuel d'Envie d'apéro pour Perle du Nord