

VELOUTE D'ENDIVES

- 1 kg d'endives,
- 3 pommes de terre,
- 1 oignon,
- 30 g de beurre,
- 1 citron,
- 3 cuillères à soupe de sucre,
- Miel
- 25 cl de crème liquide,
- (PM) curry,
- 1 bouillon Kub.

Effeuillez les endives et retirez les trognons.

Couper en lamelles ajouter le citron pressé et saupoudrer de sucre.

Réserver durant 25 mn.

Emincer l'oignon.

Le faire revenir dans le beurre puis y ajoutez les endives et laisser suer 7 mn.

Ajoutez les pommes de terre coupées en petits cubes, le bouillon Kub et 75 cl d'eau.

Cuire 40 mn.

Mixer et passer au chinois.

Ajouter le miel et le curry.