

## Velouté aux chicons (endives)



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 45 mn

*C'est la saison des soupes et veloutés : essayez donc celle-ci !*

### Ingrédients

- 3 endives
- 1 poireau
- 1 oignon
- 2 pommes de terre
- 80 cl de bouillon
- 15 cl de crème fraîche
- beurre - ou huile
- sel
- poivre
- thym
- laurier

### Préparation

- 1 Nettoyez les endives, enlevez leur partie dure.
- 2 Nettoyez le poireau, coupez-le en tronçons.
- 3 Pelez les pommes de terre et l'oignon, coupez ces légumes en morceaux.
- 4 Faites revenir les endives et l'oignon dans un peu de matière grasse.
- 5 Mouillez avec le bouillon chaud, ajoutez les pommes de terre, assaisonnez (peu à cause du bouillon).
- 6 Faites cuire 45 minutes à feu moyen.
- 7 Mixez et ajoutez la crème fraîche, servez aussitôt.

Proposé par

**chantal**

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages..... et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

