

SOUPE D'ENDIVES

Facile	Coût moyen
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte minute

Ingrédients :

500 gr d'endives
 2 oignons
 1 blanc de poireau (de la semaine dernière)
 100 gr de lardon
 300 gr de pommes de terre
 50 gr de beurre
 1 cuillère à soupe de farine
 1 jaune d'œuf
 3 tranches de pain de mie
 3/4 de litre de lait
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 50 gr de crème
 2 pincées de noix de muscade râpée
 2 pincées de sucre en poudre
 Sel, poivre

Préparation :

- 1 - Essuyer les endives, peler les oignons, retirer et laver le blanc de poireau
- 2 - Couper le tout en fines rondelles
- 3 - Faire fondre 20 gr de beurre dans une cocotte à feu doux puis mettre les lardons et tourner les 5 minutes
- 4 - Faire bouillir le lait
- 5 - Ajouter dans la cocotte les endives, les oignons, les pommes de terre et le blanc de poireau
- 5 - Saupoudrer de muscade, de sucre, de farine, saler et poivrer
- 6 - Verser 1/2 litre d'eau et $\frac{3}{4}$ litre de lait bouillant
- 7 - Laisser cuire 25 minutes à la cocotte minute
- 8 - Retirer la croûte du pain de mie, couper le en morceaux et les faire dorer à la poêle dans 2 cuillères d'huile d'olive puis égoutter les
- 9 - Dans un bol mélanger 30 gr de beurre ramolli la crème fraîche et le jaune d'œuf
- 10 - Mixer la soupe et ajouter cette préparation
- 11 - Server avec les croûtons