

Velouté d'Endives aux Lardons Fumés

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	1.2 kg
- OIGNON(S)	1
- POMME(S) DE TERRE	2
- BOUILLON DE POULE	1.25 litres (1.5 cubes)
- LARDONS	200g fumés
- FROMAGE FONDU	3 c à soupe (type double crème)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Ensuite, coupez-les en tronçons.
- Pelez et coupez en dés les pommes de terre.
- Emincez l'oignon.
- Dans une grande casserole, faites revenir les lardons avec cet oignon émincé dans du beurre chaud.
- Ajoutez ensuite les tronçons de chicons et les dés de pommes de terre.
- Arrosez avec le bouillon, salez, poivrez et portez à ébullition.
- Couvrez et laissez cuire à petit bouillon pendant 30 minutes.
- Après ce temps, ajoutez le fromage fondu et mixez avec Monsieur Cuisine en programmant 2 minutes/vitesse 5 à 7.
- Transvasez le potage dans une nouvelle casserole, rectifiez l'assaisonnement et réchauffez si nécessaire.

