

Crème d'Endives et Pancettas Grillées

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	1.5 kg
- POMME(S) DE TERRE	350g (pour purée)
- BEURRE DE CUISSON	
- EAU	1 litre
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	100g
- PANCETTA (JAMBON)	16-20 tranches
- PERSIL	en déco
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et retirez le cœur amer des endives. Coupez-les ensuite en 4 ou 5.
- Pelez et coupez en dés les pommes de terre.
- Faites fondre le beurre de cuisson dans une grande casserole. Ajoutez les chicons coupés et les dés de pommes de terre. Salez et poivrez généreusement.
- Laissez revenir 10 bonnes minutes en remuant assez souvent.
- Mouillez ensuite avec l'eau et portez à ébullition.
- Baissez ensuite le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes.
- Après ce temps, intégrez la crème épaisse au fouet. Rectifiez l'assaisonnement.
- Mixez le tout avec Monsieur Cuisine (en 2x), en programmant 1 min 30 sec/vitesses 6 à 10.
- Reversez le potage mixé dans la casserole et conservez au chaud.
- Faites griller à sec la pancetta dans une poêle chaude.
- Servez le potage dans des assiettes creuses puis répartissez la pancetta grillée et saupoudrez de persil.

