

Soupe d'endives



★★★★★ 4/5 9 votes



par Michèle

Confectionnez une délicieuse soupe d'endives qui vous réchauffera lors des froides soirées d'hiver. Préparée avec des pommes de terre et du bouillon de volaille, elle sera suffisamment riche et parfumée pour vous rassasier.

4 Personne(s)

20 min

35 min



18,02

Facile

INGRÉDIENTS

500 g d'endives ✓

300 g de pommes de terre ✓

2 tablettes de bouillon de volaille ✓

25 cl de lait demi-écrémé ✓

½ bouquet de cerfeuil ✓

1 pincée de muscade ✓

Sel, poivre ✓

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Lavez les endives et essuyez-les. Réservez-en une. Supprimez le cône amer de la base et émincez-les grossièrement.

ÉTAPE 2

Posez-les dans un faitout, salez. Mouillez avec deux cuillerées d'eau. Couvrez et laissez étuver pendant 5 minutes. Épluchez et lavez les pommes de terre, coupez-les en dés. Ajoutez-les aux endives et mélangez.

ÉTAPE 3

Mouillez avec 75 cl d'eau bouillante. Ajoutez les cubes de bouillon de volaille.

ÉTAPE 4

Laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes. Passez la soupe d'endives au mixeur ou au moulin à légumes à grille fine. Reversez-la dans le faitout.

ÉTAPE 5

Portez le lait à ébullition. Ajoutez-le dans la soupe d'endives, poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes. Rectifiez l'assaisonnement. Relevez d'une pincée de muscade.

ÉTAPE 6

Émincez l'endive réservée. Ajoutez-la à la soupe d'endives et versez dans une soupière.

ÉTAPE 7

Parsemez la soupe d'endive de pluches de cerfeuil et servez bien chaud, avec des petits croûtons de pain.