



# Velouté aux Endives

**Temps préparation : 20 mn**

**Cuisson : 25 mn**

**Ingédients : pour 4/6 personnes**

- 3 endives (300g)
- 2 ou 3 pommes de terre (200g)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 bouillon cube légumes (bio de préférence)
- 500ml d'eau chaude
- 2 c. à soupe de purée d'amande blanche
- sel, poivre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de persil
- quelques noix pour la décoration

**Matériel** : 1 blender ou mixeur plongeur

## PREPARATION

1 – Préparer les légumes : rincer les endives, enlever le trognon et retirer la partie dure et amère. Eplucher les pommes de terre, les rincer. Découper les légumes en morceaux. Emincer l'échalote. Préparer la gousse d'ail et la dégermer.

2 – Dans une casserole, faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive. Faire revenir l'échalote pendant 2 à 3 mn. Puis ajouter le mélange endives/pommes de terre, sel, poivre, le cube émietté de bouillon légumes. Bien mélanger. Ajouter alors 500ml d'eau chaude.

**CUISSON** : Dès l'ébullition, couvrir la casserole et laisser cuire la soupe pendant 25 mn à feu moyen.

Mixer ensuite les légumes avec 2 c. à soupe de purée d'amande dans le blender (ou au mixeur plongeur) pour rendre l'ensemble bien velouté.

Présenter le velouté d'endives dans des soucoupes individuelles, déposer quelques noix concassées et feuilles de persil.



**Conseils de Jardin des gourmands** : Ce velouté peut se congeler facilement.