



Soupes chaudes

Velouté d'endives au roquefort



25 min **15 min** **10 min** **0** **317**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Ôter les feuilles supérieures des endives ainsi que le pied. Les passer rapidement sous l'eau puis les couper en petits morceaux.
- 2 Éplucher les poireaux. Ne garder que les blancs. Les laver puis les couper en rondelles d'environ 1 cm.
- 3 Éplucher les pommes de terre. Les laver puis les couper en morceaux.
- 4 Éplucher les échalotes puis les couper en morceaux grossièrement.
- 5 La découpe des légumes n'est pas importante dans cette recette, car ils seront tous mixés.
- 6 Cuire tous ces légumes pendant environ 10 minutes dans un autocuiseur.
- 7 Après cuisson, mixer les légumes dans un blender. Ajouter l'eau, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- 8 Ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre. Mixer une nouvelle fois.

Étape 2

Dressage

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le velouté

4 **Endive(s)**
2 **Poireau**
4 **Pomme(s) de terre**
2 **Echalote(s)**
200 ml **Eau**
2 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

120 g **Roquefort**
60 g **Noix (cerneau)**
4 branche(s) **Persil plat**

- 1 Couper le roquefort en petits morceaux.
- 2 Réserver 3 cerneaux de noix par assiette. Casser le reste en petits morceaux.
- 3 Servir le velouté en répartissant uniformément les morceaux de roquefort et de noix et en disposant 3 cerneaux de noix au centre.
- 4 Ajouter un brin de persil sur chaque velouté.