Soupes chaudes

Velouté d'endives au roquefort

25 min	15 min	10 min	0	317
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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**

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

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.