



Velouté poireaux / endives

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 7 spl ou 6 pp par pers

- 500 gr d'endives
- 2 blancs de poireaux
- 200 gr de pommes de terre
- 1 l de lait 1/2 écrémé
- 15 gr de beurre à 41% de mg
- 1 cc de sucre semoule
- sel, poivre
- ciboulette

Laver les endives, couper les en 2 et retirer le cœur, couper les en tronçons.

Laver et émincer le poireau.

Éplucher les pommes de terre et couper les en petits morceaux.

Faire fondre le beurre dans un faitout.

Rajouter les endives et les poireaux et saupoudrer le tout de sucre. Mélanger et faire revenir 5 min sur feu doux.

Pendant ce temps mettre le lait dans une casserole et porter le à ébullition.

Lorsque le lait est bouillant verser le dans le faitout.

Ajouter les morceaux de pommes de terre, saler poivrer et laisse cuire 25 minutes sur feu doux, à couvert.

Au bout de ce temps, mixer la soupe et répartir dans des assiettes creuses.

Parsemer de ciboulette ciselée. Et déguster de suite.