



Velouté d'endives au jambon

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 3 personnes / 4 Persopoints par pers

- 12 jeunes pousses d'endives
- 2 échalotes
- 1 litre d'eau
- 2 tablettes de bouillon de légumes
- 200 ml de lait 1/2 écrémé
- 1 cc d'huile d'olive
- 2 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 75 gr de râpé de jambon blanc fumé
- persil
- sel, poivre

Laver les endives et les émincer finement.
Éplucher et émincer les échalotes.

Mettre l'huile dans le bol, ajouter les échalotes et les endives et programmer 3 min, 90 ° en mode rissoler (ou vit 1).

Verser l'eau, les bouillons cubes émiettés, saler poivrer et programmer 15 min, 120°, Vit 2 .

A l'issue de la cuisson égoutter les endives, les remettre dans le bol avec le lait, et la crème et programmer 30 s, Vit 8 puis une pulsion turbo.

Verser le velouté dans vos bols puis répartir le râpé de jambon sur le dessus, ajouter du persil et servir.