



Crème d'endives au bacon et à la mozzarella

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 6 points par personne

- 1 échalote
- 1 kg d' endives
- 1 boule de mozzarella soit 125 gr
- 75 gr d'allumettes de bacon
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- persil
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre

Éplucher et émincer l'échalote.

Laver les endives , retirer le cône à la base et les émincer.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile et faire suer l'échalote, saler.

Ajouter les endives et mélanger, laisser dorer pendant 3 minutes tout en remuant.

Ajouter l'eau et le bouillon cube émietté, saler, poivrer, porter à ébullition et laisser cuire 20 minutes.

Ajouter la crème et faire chauffer pendant quelques minutes à feu moyen.

Mixer puis rajouter les allumettes de bacon. Faire chauffer 1 à 2 minutes.

Couper la mozzarella en tranches.

Répartir le potage dans des bols ou assiettes creuses et y disposer des tranches de mozzarella

Parsemer de persil (j'ai oublié de le mettre) et servir immédiatement.