

## *Velouté d'endives au jambon (I-cook'in)*



### **Ingrédients:**

- 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

*Pour 3 assiettes / 4 points par personne*

### **La recette**

- 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.