

Velouté d'Endives

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :(0,800 L)

- 3 grosses Endives (480g)
- 60g Echalotes
- 500g d'Eau
- 150g Pomme de Terre
- Poivre
- 1 Kubors
- 1 CS Huile d'Olive

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires:

- > Couper les Endives en morceaux
- > Eplucher la pomme de terre et Couper en morceaux
- > Mettre l'échalote, l'huile d'olive, les morceaux d'endives et pommes de terre dans le bol
- > Faire revenir 8 Min / Varoma / Vit 1
- > Rajouter l'eau, le kubors et le poivre dans le bol
- > Programmer 15 Min / Vit 1 / 100°C
- > Mixer progressivement de 1 à 9 >> 1 min
- > Servir chaud