

# Velouté d'endives

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 45 min

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 2 kg d'endives
- 750 g de pommes de terre
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1/2 brique de crème liquide
- Sel / Poivre

## Préparation :

Coupez les endives en petits tronçons.  
Epluchez et coupez les pommes de terre en petits morceaux.

Mettez les endives et les pommes de terre dans une cocotte, ajoutez les deux cubes de bouillon de volailles, couvrez d'eau, salez, poivrez et laissez cuire à petits feux pendant 45 min.

Mixez le tout, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre puis ajoutez plus ou moins de crème selon le goût, remettez un petit coup de mixeur et votre potage est prêt.

Au moment de servir ajoutez un peu de gruyère râpé

**Bon appétit à toutes & tous !!**

*Recettes de Celine*