

# Velouté d'endives

- **Difficulté :** Facile
- **Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 45 min

## Ingédients 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 couper les pommes de terre en petits morceaux.

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

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

Au moment de servir ajouter un peu de gruyère râpé

**Bon appétit à toutes & tous !!**

*Recettes de Céline*