

Velouté d'endives au comté.



4 pers.



15 min



30 min



Vin blanc du Jura, cépage chardonnay.

Blanc sec aux arômes de fruits mûrs.



INGRÉDIENTS.

600g d'endives
3 petites pommes de terre
1 oignon
50 cl de lait
80g de comté
1 sachet de bouillon de légumes
Huile d'olive, sel et poivre

PRÉPARATION.

1. Émincez l'oignon et coupez les endives en tronçons et les pommes de terre en cubes.
2. Faites revenir le tout dans un faitout avec un filet d'huile d'olive.
3. Mouillez avec le lait, ajoutez un sachet de bouillon de légumes et assaisonnez.
4. Laissez mijoter 25 minutes, ôtez le sachet de bouillon de légumes, ajoutez le comté et mixez le tout !

SUGGESTION.

Lard croustillant, petites fleurettes de chou-fleur, granola salé, croûtons, feuilles d'endives... habillez votre velouté des toppings de votre choix !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS