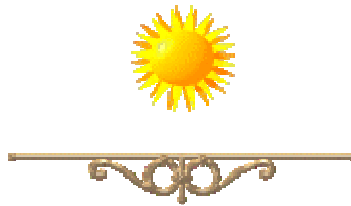


## Fiche recette 63

### Crème blanche d'Endives.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 30 minutes - Cuisson : 45 minutes.



#### Ingrédients pour 4 personnes.

1 kg d'endives, 1 l de lait, 3 pommes de terre, 2 cuillers à soupe d'huile, 2 cuillers à soupe de crème liquide, 1 échalote émincée, ciboulette hachée, 1 cuiller à soupe de sucre en poudre, sel & poivre blanc.

#### Réalisation.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en petits morceaux. Couper les extrémités des endives, les fendre en deux, ôter le cône de racine et enlever les feuilles extérieures flétries. Couper les endives en petits morceaux et les faire revenir dans l'huile avec l'échalote émincée. Ajouter un peu d'eau et les pommes de terre. Saler et cuire doucement pendant 30 minutes en surveillant et en remuant avec une spatule. Lorsque les pommes de terre sont bien cuites, ajouter le lait et le sucre, chauffer et mixer finement le tout. Saler & poivrer la préparation qui doit être bien relevée. Continuer à cuire très doucement pendant 15 minutes. Avant de servir, ajouter la crème liquide, goûter et rectifier soigneusement le sel et le poivre. Décorer avec la ciboulette et servir chaud.