

Soupe d'endives



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

(pour 4 personnes)

- 2 oignons
- 4 endives
- 2 grosses pommes de terre
- 1 cs de miel liquide
- ½ bûche de chèvre
- 4 cs de crème fraîche
- 15 noisettes
- 100 g de lardons
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre



✓ Préparation :

Émincer les oignons. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Ajouter les endives émincées et le miel. Laisser mijoter quelques minutes. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux.

Ajouter les pommes de terre aux endives, saler, poivrer. Verser 400 ml d'eau et laisser mijoter 20 minutes à petit feu.

Pendant ce temps, faire griller les lardons dans une poêle. Écraser les noisettes à l'aide d'un pilon.

Lorsque les endives et les pommes de terre sont cuites, ajouter le chèvre et la crème fraîche.

Mixer le tout.

Servir la soupe dans des assiettes à soupe ou dans des bols, déposer une cuillère à soupe de lardons et saupoudrer de noisettes concassées.

www.audalacuisine.com