



Soupe aux endives



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 cuillères à soupe de beurre
1 échalot (finement hachée)
1 poireau (coupé en rondelles)
4 branches de chicons (grossièrement coupées)
1 l de bouillon de poule
1 tiret de crème
poivre
madère (1 tiret)
ciboulette (finement hachée)

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans une casserole. Faites revenir l'échalote cinq minutes à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
- 2.** Ajoutez le poireau et faites-le également revenir.
- 3.** Incorporez les endives et faites-les caraméliser jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunes.
- 4.** Arrosez de bouillon de poule et faites mijoter 30 minutes.
- 5.** Mixez la soupe pour obtenir une texture bien lisse.
- 6.** Ajoutez la crème fraîche, le madère et un peu de poivre selon votre goût.
- 7.** Décorez de ciboulette.