

## CREME D'ENDIVES AU BACON



### **Exemple de menu:**

Crème d'endives au bacon

Poulet au citron

Pommes de terre vapeur

Fromage blanc aux fruits

Temps de préparation/cuisson : 40 mn

Difficultés: 

Coût: €

Ustensiles à prévoir :

1 cocotte, 1 planche à découper,  
1 poêle, 1 mixer

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- ✧ 1 kg d'endives
- ✧ 2 poireaux
- ✧ 100 g de pommes de terre
- ✧ 1 oignon
- ✧ 4 tranches de bacon
- ✧ 2 c. à soupe de crème fraîche à 15 %
- ✧ 1 c. à soupe d'huile d'olive
- ✧ 1 l de bouillon de volaille dégraissé
- ✧ Poivre

### **Préparation**

Laver les endives. Les émincer en retirant le cœur (souvent dur et amer).

Eplucher les pommes de terre et les couper en quartiers.

Émincer l'oignon, puis couper les poireaux en tronçons.

Faire revenir l'oignon dans une cocotte avec la cuillère à soupe d'huile.

Ajouter ensuite les légumes et recouvrir avec 1 litre de bouillon.

Laisser cuire 30 minutes puis récupérer le jus de cuisson des légumes.

Mixer et ajouter le jus de cuisson jusqu'à la consistance souhaitée.

Faire revenir à feu doux dans une poêle anti-adhésive le bacon.

Le couper en fines lanières puis l'ajouter au potage.

Ajouter la crème fraîche, poivrer et mélanger.

Servir bien chaud.

*Recette proposée par Nadège Rion, diététicienne*