

## Potage velouté aux endives

1

Temps de préparation **30 min**

Temps de cuisson **1H00**

### Ingrédients

- 6 endives
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 4 belles pommes de terre
- 1,5 l de bouillon (eau et cubes)
- thym, laurier
- sel, poivre
- Pour lier:
  - 2 jaunes d'œufs
  - 1 dl de lait
  - 1 noix de beurre

Nettoyez les endives et coupez-les en morceaux. Nettoyez également les poireaux et pelez l'oignon. Faites-les fondre dans le beurre chaud, en remuant de temps en temps. Ajoutez les endives et les pommes de terre coupées en morceaux. Mouillez de bouillon chaud, assaisonnez.

Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure (20 min en autocuiseur). Passez au mixer.

Allongez si nécessaire le potage avec un peu de bouillon. Dans la soupière, battez les jaunes d'œufs avec le lait, versez le potage par-dessus. Ajoutez le beurre frais et servez bien chaud.