

Velouté endives-roquefort

Ingrédients

- 4 endives
- 2 pommes de terre
- 100 g de Roquefort
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- Sel
- Poivre



Les étapes

- *Faire bouillir 1 litre d'eau avec le cube de bouillon de légumes.*
- *Enlever les feuilles abimées des endives, les couper en 4 dans le sens de la longueur et ôter le cœur un peu dur qui va donner de l'amertume.*
- *Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux.*
- *Mettre les endives et les pommes de terre dans le bouillon et laisser cuire à petit bouillon pendant 20 minutes.*
- *Mixer finement cette soupe avec le roquefort jusqu'à obtention d'une texture veloutée. Saler (pas trop car le fromage sale déjà la soupe), poivrer.*
- *C'est prêt !*

Sources : <https://lacerisesurlemailot.fr/veloute-endives-roquefort-bluffant/>