

Velouté d'endives aux lardons (4 personnes)



- 4 endives (500 g environ)
- 200 g de lardons fumés
- 500 g de pommes de terre à potage
- 1 bouillon cube de pot-au-feu
- 1 cube d'ail et persil
- 1 pincée de gros sel
- Poivre

Préparation

1. Laver et essuyer les endives, Oter le cœur au pied pour éviter l'amertume, les couper en petits morceaux
2. Laver éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux
3. Mettre le tout dans l'autocuiseur, ajouter les lardons, le cube de bouillon, celui d'ail et persil, ajouter le sel (attention, les bouillons et les lardons sont salés) et couvrir d'un litre d'eau.
4. Laisser mijoter 20 minutes à partir du chuchotement.
5. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire