

# Soupe d'huitres aux endives

## Ingrédients pour 2 personnes

12	huitres
2	endives
1	Dé de beurre
300 ml	Bouillon de poulet
150 ml	crème
	Poivre noir



## Préparation:

Ouvrir les huitres, enlever de leur coquillage et récupérer leur jus. Mettre tout au frais jusqu'au moment de la préparation.

Enlever la partie dure des endives et les couper en demi-rondelles. Faire revenir dans un peu de beurre et assaisonner de poivre.

Bien chauffer une casserole sur le feu et y réchauffer les huitres brièvement (+/- 30 sec). Filtrer et récupérer le jus.

Remettre le jus d'huitres dans la casserole et ajouter le bouillon de poulet. Faire cuire et ajouter la crème. Laisser cuire quelques minutes pour que la crème s'épaississe. Mixer brièvement.

## Finition:

Mettre les endives au fond d'un bol à soupe préchauffé. Mettre les huitres dessus et couvrir avec la soupe.