

Crème d'endives au surimi



Pour 4 personnes

Ingrédients: 1kg d'endives, 1 oignon, 1 pomme de terre, 10 cl de vin blanc, 50 cl de bouillon de volaille, 30 g de beurre, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 pincée de noix de muscade, 1 demi sachet de surimi râpé, quelques baies de genièvre.

Préparation:

Lavez les endives et retirez en quelques feuilles puis réservez. Émincez les endives. Pelez et émincez l'oignon. Pelez et coupez la pomme de terre en petits dés. Faites fondre le beurre dans un faitout, ajoutez tous les légumes et faites revenir 5 minutes le tout. Ajoutez le vin blanc sec, puis le bouillon, couvrez et baissez le feu. Laissez mijoter 25 minutes à frémissements. Mixez le tout avec la crème fraîche et la muscade pour obtenir une crème parfaitement lisse. Refaites chauffer 3 minutes et rectifiez l'assaisonnement. Répartissez cette crème d'endive dans 4 bols et parsemez de ces quelques feuilles d'endives mises de côté et émincées, de surimi râpé et de quelques baies de genièvre. Il ne vous reste plus qu'à déguster cette délicieuse crème d'endive.



