

## Velouté d'endives et crevettes grises

Les ingrédients pour 6 personnes

1 kg d'endives blanches  
2 beaux oignons  
1,2 l de bouillon de volaille  
80 g de beurre  
25 cl de crème fleurette  
1/2 c à c de sucre en poudre  
500 g de crevettes grises ( ou 200 g décortiquées )

Enlever les feuilles fanées des endives s'il y a lieu et les fendre en deux. Réserver 2 d'entre elles.

Dans une grande casserole faire cuire doucement à couvert, dans 50 g de beurre les oignons émincés et les endives pendant 10 mn. Saler et poivrer, ajouter une pincée de sucre et couvrir du bouillon de volaille. Poursuivre la cuisson 15 mn.

Quand les légumes sont tendres les mixer dans le bouillon et ajouter la crème fleurette. Rectifier l'assaisonnement et réchauffer doucement la crème d'endives sans la faire bouillir.

Pendant ce temps, tailler les endives restantes en fins bâtonnets et les faire caraméliser dans le reste de beurre et le sucre. Plonger les crevettes décortiquées dans le velouté chaud et servir aussitôt, accompagné pour chaque bol d'une cuillerée d'endives caramélisées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>