

Soupe d'endives



Ingrédients (pour 4 à 5 personnes):

500 g **d'endives**

2 **poireaux**

300 g de **pommes de terre**

3 càs **beurre** ou d'huile

1 l ½ d'**eau** + un cube de **bouillon de volaille**

2 càs de **crème** fraîche

1 càs de **curry**

sel

sucre

poivre

persil

Préparation :

- Débiter en tronçons endives et poireaux bien nettoyés.
- Les verser dans une sauteuse assez profonde dans le beurre ou l'huile.
- Laisser étuver quelques minutes.
- Verser 2 pincées de sucre et 1 càs de curry sur les légumes.
- Ajouter l'eau chaude et le cube de bouillon et porter à ébullition, puis réduire.
- Laisser cuire 10 mn.
- Eplucher et couper les pommes de terre en tranches assez fines puis les ajouter à la soupe avec 1 càc de sel si besoin et une pincée de poivre.
- Laisser cuire à découvert 25 à 30 mn à petits bouillons.
- Ajouter au dernier moment les 2 càs de crème,.
- Saupoudrer de persil haché et servir.

J'ai lu des recettes où on met du lait à la place de l'eau, mais je la trouve plus digeste ainsi.