

VELOUTÉ

de
betteraves

ET ENDIVES



Jean-Pascal Delorme

Nord

le Département



#ViveLeNord

VELOUTÉ

de
betteraves

ET ENDIVES



6 PERS.



1 H 15 MN

INGRÉDIENTS

1 kg d'endives	1 l d'eau
600 g de betteraves cuites	2 cubes de bouillon de légumes
300 g de carottes	25 cl de crème fraîche
1 gros oignon	50 g de beurre
3 gousses d'ail	Sel, poivre
50 g de vergeoise	4 épices
Pain d'épices	

PRÉPARATION

Éplucher et laver les différents légumes.

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé et l'ail haché dans le beurre et la vergeoise.

Ajouter les endives émincées, les carottes en rondelles, l'eau et les cubes de bouillon, sel, poivre et 4 épices.

Cuire à feu doux 1 heure.

Ajouter les betteraves émincées et la crème fraîche.

Cuire encore 15 minutes.

Mixer, rectifier l'assaisonnement et servir avec des croûtons de pain d'épices.