

VELOUTÉ D'ENDIVES À LA MOUTARDE ANCIENNE ?

NIVEAU
Très Difficile

TEMPS DE PRÉPARATION
20 Minutes

TEMPS DE CUISSON
30 Minutes

POUR
4 Personnes

Les ingrédients

6 endives
3 petites pommes de terre
1 gousse d'ail
1 jus de citron
2 c.à.c de sucre
3 c.à.c de gros sel
1 litre de lait entier
20 cl de crème liquide
1 c.à.s de moutarde à l'ancienne



LES ÉTAPES

- 1.** Coupez vos endives. Enlevez le cœur. Epluchez vos pommes de terre et découpez-les en rondelles.
- 2.** Faites bouillir vos légumes dans une casserole d'eau (3/4). Rajoutez la gousse d'ail, le sucre, le gros sel. Faites cuire pendant 20 à 30 minutes.
- 3.** Préparez en parallèle votre crème de moutarde à l'ancienne. Mettez la crème liquide, le fromage blanc et votre moutarde à l'ancienne dans un mixeur. Mixez le tout afin d'obtenir un mélange mousseux et onctueux. Réservez cette préparation.
- 4.** Une fois vos légumes cuits, placez-les dans le mixeur avec le jus de cuisson. Rajouter votre lait.
- 5.** Servez cette préparation froide en y ajoutant votre crème de moutarde à l'ancienne. Bon appétit.