



Velouté d'endives COCO - CURRY

PAR VALERIE

Vous aurez besoin de :

6 endives

2 pommes de terre

70g de cheddar râpé

1 cube de bouillon de volaille

1 gousse d'ail

600 ml de lait de coco

1 cuillère à soupe de curry et de curcuma

Sel, poivre, coriandre fraîche



La recette

Faites revenir dans la cocotte avec 2 cuillères d'huile d'olive, l'ail, les épices, les endives émincées et les pommes de terre en petits cubes

Laissez blondir jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.

Rajoutez le lait de coco et le bouillon de légume que vous aurez mélangé avec 1 litre d'eau.

Laissez mijoter 20 minutes à couvert

Mixez la préparation pour un velouté bien lisse.

Parsemez de cheddar au moment de servir.

