



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Soupe d'endives au poireau .



*Ingrédients pour 2 bols :*

- 1 blanc de poireau
- 1 grosse pomme de terre
- 2 grosses endives
- Sel, poivre, origan

- Laver, effeuiller, trancher les endives et poireaux, peler, laver et couper en petits dés la pomme de terre
- Plonger ces ingrédients dans une grande casserole remplie d'eau à ébullition, laisser cuire 20-25 minutes
- Mixer le tout, et assaisonner à convenance. Servir chaud

*Astuces :*

- Pour une goût plus doux ajouter du Kiri ou tout autre fromage fondant
- Pour une texture plus douce et épaisse, ajouter de la crème liquide, cela fera un velouté

