



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

## **. Velouté d'endives au jambon à la vache qui rit .**



*Ingrédients pour 2 personnes :*

- 1 grosse pomme de terre
- 2 grosses endives
- 3 tranches de jambon découenné
- 4 portions de fromage "Vache qui rit"
- Curry
- Sel, poivre

- Laver puis retirer la base amère des endives. Couper en bandes épaisses
- Peler, laver puis découper la pomme de terre
- Placer les endives et les morceaux de pommes de terre dans une casserole, couvrir d'eau
- Faire cuire jusqu'à l'ébullition, puis poursuivre la cuisson 5-10 minutes
- Retirer une grande partie de l'eau de cuisson. Ajouter le jambon détaillé en fines lamelles
- Mixer la préparation, puis ajouter les portions de fromage. Remixer puis assaisonner à convenance

