



INGRÉDIENTS

- 4 endives
- 1 litre de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de Maroilles
- 20 g de sucre en poudre
- 8 gouttes d'extrait de café
- Sel, poivre du moulin

VELOUTÉ D'ENDIVES AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **5 minutes**

Temps de cuisson : **30 minutes**

PRÉPARATION

1. Essuyer soigneusement les endives. Les couper en deux dans la longueur et ôter leur partie centrale.
2. Les détailler en lamelles.
3. Dans une grande casserole, verser le lait froid et y ajouter les endives. Saler et porter à ébullition.
4. Laisser cuire 30 minutes à feu doux et à découvert en mélangeant régulièrement.
5. Passer au mixeur. Si vous utilisez un mixeur à main, il est préférable de transvaser la préparation dans un autre récipient, le lait ayant pu attacher au fond de la casserole lors de la cuisson.
6. Remettre la préparation à feu doux.
7. Ajouter la crème fraîche, le sucre en poudre, l'extrait de café et le Maroilles détaillé en petits dés.
8. Mélanger à feu doux jusqu'à la fonte totale du Maroilles.
9. Poivrer.
10. Mixer à nouveau pour obtenir un mélange un peu mousseux.
11. Rectifier l'assaisonnement.
12. Servir aussitôt accompagné de croûtons grillés.