

CRÈME D'ENDIVES

Pour 4 personnes

- 1. Peler 200g de pommes de terre
- 2. Trier 400g d'endives
- 3. Laver les légumes et les couper en morceau
- 4. Cuire à la vapeur pendant environ 15 min
- 5. Mixer les légumes avec un peu de bouillon, du lait et du beurre
- 6. Assaisonner
- 7. Faire gratiner 15 min au four à 180°

Bon Appétit!!!