

Tabel



Ingédients : pour 6 pers
un peu de beurre ou huile d'olive
2 à 3 poireaux
1 gros oignon
2 à 3 endives
sel et poivre moulin
lait

pour la déco :
parmesan râpé
oignons frits
crème liquide

Recette :

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé dans la matière grasse

couper en tronçon d'environ 3 cm les poireaux et les endives en ayant pris soin d'ôter le coeur (trop amer)

recouvrir d'eau et saler, laissez cuire pendant environ 1/4 d'heure à feu moyen

retirer du feu et mixer, ajouter 1/4 de litre de lait et remuer

Au moment de servir, je présente dans mes jolies assiettes creuses "Elysée" de chez Zodio en faisant un petit décor avec ma crème fluide, je parsème de parmesan et j'ajoute quelques oignons frits pour le côté croquant et un tour de moulin à poivre !

Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez présenter sur le bord de l'assiette des chips de pancetta (charcuterie italienne passée au four pour les dessécher)

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr