

SOUPE AUX ENDIVES BRAISÉES ET NOIX CARAMELISÉES

Préparation : 30 min

Cuisson : 50 min

POUR 4 PERSONNES

- 1kg d'endives
- 4 échalotes
- 12 cerneaux de noix
- 50g de beurre
- 1/2 citron
- 1 à soupe de vinaigre balsamique
- 100g de sucre cristal + 1 c à soupe
- 20 cl de crème liquide
- 20cl de lait
- sel-poivre

Préparation:

Faites revenir les endives essuyées et coupées en quatre dans la longueur 10 min dans 40g de beurre

Ajoutez les échalotes pelées. Poursuivez la cuisson 5 min.

Arrosez d'un filet de jus de citron et de vinaigre. Saupoudrez de 1 c à soupe de sucre. Salez-poivrez

Couvrez et laissez cuire 35 min à feu doux en ajoutant si besoin un peu d'eau

Faites cuire le sucre avec 1 c à soupe d'eau, un filet de jus de citron sans remuer. Dès que les bords du sirop obtenu dorent légèrement, retirez du feu.

A l'aide d'une fourchette, trempez-y les cerneaux de noix, égouttez et déposez-les sur une feuille de papier cuisson.

Au terme de la cuisson, mixez les endives et les échalotes avec la crème bouillante. Allongez de lait chaud pour obtenir la texture désirée. Servez chaud, garni des noix.