

VELOUTE D'ENDIVES A LA TRUITE FUMEE

C'est une recette que vous pouvez faire pour les fêtes, nous l'avons servi comme entrée du repas du Réveillon!



Pour 6 personnes

- 800g d'endives
- 1L de bouillon de légumes
- Un verre de cidre
- Le jus d'une orange
- 1 oignon
- 40g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 4 tranches de truite fumée

Emincer les endives et l'oignon, les faire suer dans un wok avec le beurre. Ajouter le jus d'orange, le bouillon et le cidre et laisser mijoter sur feu doux 40 minutes.

Passer le tout au blender en y ajoutant 3 tranches de truite fumée et la crème fraîche. (Pour que le velouté soit plus fin, vous pouvez le passer au chinois.)

Servir dans des verres ou des verrines en décorant de morceaux de truite fumée.

Bon appétit !