



CRÈME D'ENDIVES AU BLEU



Temps de préparation
30 minutes



Temps de cuisson
40 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

20/25 endives selon la taille
3 oignons
30g de beurre
3 oranges
220g de fromage bleu
75cl de crème liquide
Sel, poivre

Préparation de la recette

Couper les endives en tronçons, peler et émincer les oignons.

Couper le fromage en petits cubes.

Presser les oranges.

Prélever le zeste d'une orange et le couper en fine lanières

Déroulement de la recette

Faire fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter les oignons et les endives, saler, et laisser cuire 25 minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter le jus des oranges et laisser cuire 5 minutes.

Mixer puis ajouter la crème et laisser cuire encore 5 minutes à feu doux.

Rectifiez l'assaisonnement.

Servir chaud dans des bols et répartir les cubes de bleu et le zeste d'orange sur le dessus.



Si votre crème est amère, n'hésitez pas à ajouter un ou deux sucres.

Cette recette facile et originale convient aussi parfaitement pour une mise en bouche !