

Velouté d'endives et pommes de terre, noix, à l'huile de truffe

Recette pour 6 personnes environ, réalisée dans notre Thermomix

Au marché :

**Pommes de terre Bintje, Endives, 1 pot de crème fraîche épaisse 30%
6 gros œufs extra frais, Noix du Périgord**

A l'Epicerie :

**Fleur de sel de l'île de Ré
Poivre sauvage de Madagascar Voatsipérifery, Noix de muscade
1 bidon 25cl Huile de pépins de raisin aromatisée à la truffe noire
1 pot 25g de lamelles de truffe blanche à l'huile d'olive
2 sachets de Bouillon de Volaille ARIAKE
1 pot 100g de Confit d'oignons artisanal**

Les ingrédients :

Pomme de terre bintje et endives, 2 bouillons de volaille, 75cl d'eau, 1 CS de confit d'oignons, 3 CS d'huile de pépins de raisin à la truffe

La préparation :

Préparer votre bouillon de volaille : 2 sachets dans 75cl d'eau très chaude pendant 10minutes.

Puis laver et préparer vos endives, ôter le cœur blanc de chaque endive car il est amer, et émincer finement 350g.

Éplucher et tailler en cube 330g de pommes de terre. Mettre les pommes de terre dans le bol avec l'huile, position 1 - Th 37°C, ne pas mettre le gobelet, ajouter le sel, la muscade et le poivre à votre convenance, puis ajouter les endives émincées, le confit d'oignons puis faire revenir à feu doux pendant 5minutes environ.

Ajouter votre bouillon de volaille et cuire à 100° pendant 18 minutes.

Au terme de la cuisson, mixer 1mn à vit 6, ajouter 2 CS de crème fraîche, rectifier l'assaisonnement, puis mixer 1mn à vit 10.

C'est prêt à déguster avec des petits cerneaux de noix concassés.

Vous pouvez ajouter un filet d'huile à la truffe pour les gourmands !