**Velouté d’endives à la truite fumée**



* 200 g de truite fumée
* 1 pot d’œufs de truite
* 1 kg d’endives
* 100 g de fromage frais demi-sel
* 75 cl de lait
* sel, poivre du moulin



1. Lavez les endives, émincez-les grossièrement en enlevant les trognons amers. Faites-les cuire sur feu doux dans une casserole avec le lait, 30 min.

2. Egouttez rapidement les endives et déposez-les dans un bol mixeur avec 150 g de truite fumée et le fromage frais, salez légèrement, poivrez au moulin. Mixez 1 min jusqu’à une consistance fine et homogène.

3. Emincez le reste de truite fumée en bandelettes. Au moment de servir, versez le velouté encore tiède dans des verrines, ajoutez quelques bandelettes de truite fumée et servez avec 1 cuil. à café d’œufs de truite.

Haut du formulaire