



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Soupe d'endives et jambon

Ingrédients pour 4 personnes

4	endive
2	poireau
2	pomme de terre ferme
1	oignon
2 tranches	jambon fumé
1,5 l	bouillon
	beurre
	crème fraîche
	sel et poivre

Préparation 30 mn, cuisson 45 mn

Emincer l'oignon

Emincer les endives (sans le cœur)

Faire revenir dans du beurre

Ajouter les endives

Réduire à feu doux

Couper les poireaux en tronçons de 5 cm

Eplucher et couper les pommes de terre en quartier

Plonger le tout dans le bouillon

Ajouter les endives et l'oignon

Cuire

Mixer le jambon

Ajouter le jambon et la crème fraîche

Mixer