

VELOUTÉ D'ENDIVES AU MAROILLES

● Budget : *

● Difficulté : *

● Temps de préparation : 5 mn

● Temps de cuisson : 30 mn

Peu de temps après être descendu en cave, le Maroilles prend une teinte blonde naturelle, on l'appelle alors « Blondin ».

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 4 endives
- 1 litre de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de Maroilles
- 20 g de sucre en poudre
- 8 gouttes d'extrait de café
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION :

- Essuyer soigneusement les endives. Les couper en deux dans la longueur et ôter leur partie centrale.
- Les détailler en lamelles.
- Dans une grande casserole, verser le lait froid et y ajouter les endives. Saler et porter à ébullition.
- Laisser cuire 30 minutes à feu doux et à découvert en mélangeant régulièrement.
- Passer au mixeur. Si vous utilisez un mixeur à main, il est préférable de transvaser la préparation dans un autre récipient, le lait ayant pu attacher au fond de la casserole lors de la cuisson.
- Remettre la préparation à feu doux.
- Ajouter la crème fraîche, le sucre en poudre, l'extrait de café et le Maroilles détaillé en petits dés.
- Mélanger à feu doux jusqu'à la fonte totale du Maroilles.
- Poivrer.
- Mixer à nouveau pour obtenir un mélange un peu mousseux.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Servir aussitôt accompagné de croûtons grillés.

