

VELOUTE D'ENDIVES (thermomix)



Ingrédients :

- 900 g d'endives
- 30 g de beurre
- 70 g de maïzena
- 1 cube de bouillon
- de volaille
- 200 g d'eau
- 1 pincée de muscade
- sel, poivre
- 400 g de lait
- 20 g de parmesan

Préparation :

- découper la base des endives afin d'ôter l'amertume
- mettre dans le bol, les endives coupées ainsi que le reste des ingrédients sauf le lait et le parmesan puis régler 18 minutes température varoma vitesse 4
- à l'arrêt de la minuterie ajouter le lait et la parmesan et régler 5 minutes température varoma vitesse 8

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>