

**Pour 6 personnes.**

- 1 kg d'endives
- 400 gr de pommes de terre
- 100 gr d'échalotes
- 20 cl de crème liquide
- 2 tablettes de bouillon de volaille voir 1 + ½ ou (ARIAKE tu en trouves au Monoprix)
- 2 cuillères à soupe de sucre fin
- 1 demi-citron
- 50 gr de beurre (j'utilise de l'huile d'olive)
- sel, poivre

Temps de préparation : 20 mn.

Temps de cuisson : 35 mn.



Pèle et émince les échalotes. Creuse le pied des endives sur 2 cm environ pour enlever la partie amère. Retire les feuilles abîmées si les endives en ont. Taille les endives en rondelles. Pose une marmite sur feu moyen avec l'huile d'olive. Ajoute les endives et les échalotes, parsème de sucre, arrose de jus de citron. Mélange, laisse fondre 5 à 6 mn en remuant de temps en temps. Pendant ce temps, épluche, lave, coupe les pommes de terre en petits cubes. Ajoute les pommes de terre dans la marmite, mélange. Verse 75 cl d'eau, sale, poivre, ajoute les tablettes de bouillon de volaille. Mélange, couvre laisse cuire 30 mn à petit feu. Mixe très finement. (Ne pas mettre tout le liquide le verser au fur et à mesure pour obtenir l'onctuosité souhaitée.

Ajoute la crème fraîche, mélange, poursuivre la cuisson quelques minutes sur feu très doux.