

Velouté d'endives

aux noix de Saint-Jacques

Sépare le chou-fleur en petits bouquets Rince, sèche, puis coupe les endives en rondelles assez fines afin de faciliter la cuisson. Dans une poêle, fais revenir 20 g de beurre et le sucre, laisse caraméliser quelques minutes puis ajoute les endives. Laisse dorer quelques minutes à découvert en mélangeant puis couvre et laisse cuire 10 mn. Dépose les endives dans le bol du mixeur, ajoute la crème et mixe de façon à obtenir un velouté. Si le velouté est un peu épais, tu peux ajouter un peu d'eau ou de la crème . Dépose le beurre restant dans une poêle et lorsqu'il est bien chaud, fais dorer les noix de Saint-Jacques, 2 mn de chaque côté. Découpe les en petits morceaux et parsème en le veloute. Décore avec quelques pluches de persil. Sale et poivre. Servir bien chaud.



Pour 4 personnes:

6 noix de Saint-Jacques
40 g de beurre
800 g d'endives
25 g de sucre en poudre
15 cl de crème liquide (voir plus)
Une branche de persil
Sel, poivre