Velouté d’Endives au Lard Caramélisé

Pour 8/10 personnes :

- **1 kg d’endives**
- **50 cl de lait demi-écrémé (ou de crème fraîche)**
- **1 cube de bouillon de volailles**
- **3 litres d’eau**
- **1 grosse noix de beurre**
- **8 tranches épaisses de lard**
- **3 cuillères à soupe de miel**
- **sel, poivre**

1. Couper les endives en pensant à bien enlever le trognon pour éviter l’amertume.

2. Faire revenir les endives avec la noix de beurre au fond d’une cocotte minute jusqu’à ce qu’elles deviennent translucides.

3. Mouiller le tout avec l’eau, ajouter le cube de bouillon de volailles puis couvrir.

4. Laisser cuire pendant 35 minutes à partir du moment où la cocotte se met à siffler.

5. En parallèle, couper les tranches de lard en gros morceaux puis les faire revenir dans une poêle avec le miel jusqu’à ce que le tout soit bien caramélisé.

6. Une fois la cuisson à la cocotte terminée, verser le lait et remettre à cuire pendant une dizaine de minutes.

7. Mixer le tout puis assaisonner généreusement en poivre et en sel.

8. Dresser les assiettes en commençant par le velouté puis disperser les lardons caramélisés : c’est prêt !

   Le velouté agrémenté des lardons caramélisés vous amènera des saveurs douces et légères qui seront le résultat d’une rencontre originale !
   Il est possible d’ajouter des croûtons de pains nature ou à l’ail avec du gruyère râpé : succès assuré !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !