

Crème de Chicons et Dés de Carottes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	750g
- FARINE	2 c à soupe
- CAROTTE(S)	3
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- BEURRE	80 g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et ôtez le cœur amer des chicons. Coupez-les en morceaux.
- Faites fondre 2 c à soupe de beurre dans une grande casserole. Faites-y revenir les morceaux de chicons. Faites étuver pendant 2-3 minutes en remuant.
- Ajoutez ensuite 2 c à soupe de farine et mélangez bien.
- Tout en remuant, versez le bouillon de poule et faites cuire à feu doux pendant 30-35 minutes.
- Intégrez ensuite la crème et réchauffez 2 minutes.
- Mixez au Monsieur Cuisine, 2 min 30 sec / vitesse 7-10.
- Entre temps, pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire sous un film alimentaire avec un fond d'eau au micro-onde pendant 4-5 minutes.
- Intégrez-les au potage et réchauffez doucement.
- Servez immédiatement dans des assiettes creuses.

