

## Soupe aux endives belges

Pour quatre personnes

2 endives FrescaDel, parées  
1 oignon blanc, coupé en dés  
1 gousse d'ail, hachée  
2 c. à table de beurre  
2 grosses pommes de terre, pelées et coupées en dés  
2 tasses de bouillon de poulet  
1 tasse de lait ou crème  
Sel et poivre, au goût  
Ciboulette hachée  
Brins d'aneth pour la garniture

- Émincer les endives, en prenant soin de réserver de petites feuilles pour la garniture.
- Faire sauter l'oignon, l'ail et les endives émincées dans le beurre pendant trois minutes.
- Ajouter les pommes de terre et le bouillon de poulet, puis faire mijoter pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Mettre le tout dans un mélangeur ou un robot culinaire et mélanger jusqu'à consistance onctueuse.
- Ajouter le lait, le sel et le poivre, puis mélanger.

Servir chaud ou froid. Garnir avec les petites feuilles d'endive, la ciboulette et l'aneth.