

SOUPE D'ENDIVES

& CHAMPIGNONS

AVEC UN SECRET DEDANS !



INGRÉDIENTS



Difficulté : UTILE SIMPLE

Coût moyen : PAS CHER ! ;-)

- un bel **oignon**
- environ **250g de champignons**. J'ai utilisé nos champignons bruns. Tu peux utiliser des champignons de Paris. Bon, tu t'en doutes, les champignons en boîte... Comment te dire... Tu ne retrouveras ni la bonne odeur, ni le goût qui t'ont plu jeudi dernier.
- évidemment il te faut des **endives**, 1 kg.
- Pour le côté un peu velouté, tu ne peux pas te passer de **3 belles pommes de terre** à chair tendre, la Kerpondy est top.
- Et parce que c'est une soupe, il te faut de l'eau !!! Ma référence ? Le robinet pardi !!! Cela étant, dans la soupe que tu as bu jeudi dernier, j'avais agrémenté ma succulente eau du robinet d'un **bouillon de poule**.
- **ATTENTION!** C'est le moment des deux ingrédients mystères !!! Nan, ce n'est pas le sel et le poivre... Il t'en faut assurément mais tu ajouteras surtout à ta soupe environ 4cl de jus de citron et 15 cl de vin rouge qui traîne dans ta cuisine parce que deux verres dimanche midi c'était assez pour la sieste !
- Un peu de beurre ou d'huile, ça dépend des goûts ou du dernier bilan cholestérol.

Ouuuu elle vous a questionné la soupe de la semaine dernière ! J'avais promis un câlin à celui ou celle qui trouverait les deux ingrédients mystères, je me résigne aujourd'hui à vous livrer le secret.

D'abord et pour bien gérer le timing, tu vas préparer toutes les découpes. Autrement dit, tu pèles et éminces les oignons, tu laves, épluches et éminces les champignons puis tu coupes des tronçons d'endives. Tu peux enlever le cœur des endives, tu sais la partie un peu compacte. Elle donne de l'amertume mais personnellement je trouve cela dommage... C'est le goût de l'endive, si tu n'aimes pas ça, je ne comprends pas bien pourquoi tu fais une soupe d'endives ! Donc on met tout.

- # Dans ta marmite ou ta cocotte ou ta casserole, fais fondre un peu de beurre (mon bilan est bon!) puis ajoute les oignons préalablement pelés (évidemment) et émincés. Tu les fais juste suer, c'est à dire qu'il ne doivent pas colorer donc le feu est plutôt doux.
- # Au bout de 3 minutes environ ajoute les champignons, tu mélanges et tu laisses cuire quelques minutes en remuant de temps en temps.
- # C'est parti pour les endives ! Mélange bien et laisse cuire 3 minutes. Ça sent bon déjà non ?
- # On continue avec les pommes de terre et l'eau ou le bouillon. Alors là, je te conseille de ne pas recouvrir d'eau. Le niveau doit être d'environ 2 cm en dessous de ton niveau de légumes. Tu vois l'idée ?
- # C'est le moment de vaquer à d'autres occupations. Tu as un quart d'heure devant toi pour ranger le bazar que t'as mis dans la cuisine et pour remettre la main sur ton mixeur.
- # Au bout de ce quart d'heure, tu mixes.
- # Puis tu ajoutes tel un sorcier moyenâgeux et selon le rituel de ton choix, les fameux ingrédients mystères : le citron et le vin.
- # Assaisonne de sel et de poivre selon ton goût.

C'est prêt !

Alors, un peu de crème fraîche au moment de servir et pourquoi pas quelques lardons bien grillés qui ajouteront la petite touche gourmande qui donne le sourire.

Et puis, pour toi qui n'aimes pas trop l'endive mais qui aime quand même la soupe, si tu trouves ta mixture trop amère, n'hésite pas à ajouter un peu de sucre. Un peu on t'a dit, c'est pas une compote !

Et puis je ne résiste pas à l'envie de partager avec toi une idée d'ingrédient mystère qui a germé dans l'esprit de notre grand marabout Mamate (Si ! Le grand qui sert des bières le jeudi. Nan pas le roux, l'autre qui m'embête tout le temps!). À la place du vin, si tu mettais du cidre...



Bon appétit !

J'attends que tu m'en dises des nouvelles ! La bise !