
Velouté de chicons à la Mimolette

Ingrédients :

- 400 g de chicons
- 400 g de pommes de terre bintje
- 150 g de poireaux
- 100 g de Mimolette râpée
- 50 g de beurre
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 40 cl de crème fraîche
- 2 oranges en jus
- 1 oignon
- muscade, sel / poivre

- Laver les chicons et les poireaux
- Eplucher l'oignon et les pommes de terre
- Retirer la feuille extérieure des chicons. Puis évider la base du chicon pour retirer l'amertume
- Emincer grossièrement les chicons, les poireaux et l'oignon
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu vif
- Ajouter les oignons, poireaux et chicons émincés. Laisser fondre pendant 5 minutes jusqu'à ce que les légumes soient colorés
- Ajouter le bouillon, le jus d'orange et les pommes de terre. Puis râper un peu de noix de muscade selon vos préférences
- Laisser cuire à feu moyen pendant 40 minutes
- Mixer le tout de manière à obtenir une crème, ensuite ajouter la crème fraîche et la moitié de la Mimolette râpée, mélanger le tout.
- Saler et poivrer à votre convenance
- Servir chaud avec le reste de la Mimolette râpée au dessus
- Bonne appétit