

La soupe Ch'ti aux Endives et Maroille

Une recette réalisée par l'école primaire des Jardins du Tilleul à Maubeuge, lors de la Fêtes de la Soupe 2023.

Parts

1,5L

Préparation

20'

Repos

/

Cuisson

30'



Matériel

Planche à découper, couteau, économe, grande casserole, presse-agrumes, mixeur, cuillère en bois.

Ingrédients

4 endives
1 pomme de terre
1 noix de beurre
1 pincée de sel
1 cuillère à café de sucre
Le jus d'un demi citron
3 cuillères à soupe de lait
40g de maroilles

Étapes

1. Éplucher les endives et en enlever le cœur.
2. Faire fondre le beurre dans une marmite et y faire suer les endives à feu doux.
3. Éplucher la pomme de terre et la couper en petits morceaux.
4. Ajouter le sucre, le sel et le jus de citron, mélanger.
5. Ajouter les morceaux de pomme de terre.
6. Remuer régulièrement et laisser réduire, jusqu'à ce que les endives soient caramélisées.
7. Recouvrir d'eau et laisser mijoter jusqu'à ce que les morceaux de pomme de terre soient cuits.
8. Ajouter le lait et mixer.
9. Remettre l'ensemble dans la casserole et y faire fondre le maroilles coupé en dès sans cesser de remuer.
10. Ajuster la consistance en ajoutant du lait si nécessaire.

L'astuce des Sens du Goût: pour encore plus de gourmandise Ch'ti, servir cette soupe avec des croutons de pain d'épice!