

Soupe d'endives à la ricotta

(POUR 4 PERSONNES)



INGRÉDIENTS

400g d'endives

1 oignon

150 g de carottes

1 orange

125 g de ricotta

1 bouillon cube de volaille dégraissé

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 morceau de sucre

poivre

PRÉPARATION

Lavez les endives, séparez les feuilles, essuyez-les et émincez-les finement.

Pelez, lavez et râpez les carottes, hachez l'oignon.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte.

Ajoutez-y l'oignon, les endives, les carottes et le sucre. Poivrez.

Laissez fondre à feu doux pendant 20 minutes.

En fin de cuisson, ajoutez le jus d'une orange.

Pendant ce temps, dans une casserole, portez 1 litre d'eau à ébullition avec le bouillon de volaille.

Hors du feu, ajoutez la ricotta.

Mixez et versez ce bouillon dans la cocotte. Réchauffez.



4 personnes



Préparation
35 mn



Cuisson
25 mn