



Purée d'Endives avec Fromage au Fenugrec Biologique



Ingrédients

- 1000 grammes de pommes de terre farineuses
- 200 grammes de lardons (végétariens)
- huile d'olive
- 500 grammes d'endives émincées
- 100 millilitres de lait chaud
- 40 grammes de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- poivre et sel
- 200 grammes de fromage Henri Willig Fabulous au fenugrec

Cette purée d'endives crémeuse au fromage de fenugrec biologique de Henri Willig est une version surprenante du traditionnel stamppot hollandais. La purée de pommes de terre est assaisonnée de beurre, de moutarde et de poivre, tandis que les lardons croustillants (végétariens) et les endives fraîches apportent de la texture et une saveur fraîche. Les cubes de fromage au fenugrec fondent doucement dans la purée chaude, apportant une saveur noisette et savoureuse. Cette recette simple de stamppot est parfaite comme comfort food ou repas sain et peut être accompagnée, selon vos envies, d'une saucisse fumée.

La préparation

- 1: Épluchez les pommes de terre et mettez-les dans une casserole avec juste assez d'eau pour les couvrir. Portez l'eau à ébullition et faites cuire les pommes de terre pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les et laissez-les légèrement s'évaporer.
- 2: Remettez les pommes de terre dans la casserole et écrasez-les avec un presse-purée jusqu'à obtenir une purée lisse.
- 3: Incorporez le lait chaud et le beurre à la purée et assaisonnez avec de la moutarde, du sel et beaucoup de poivre fraîchement moulu.
- 4: Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une poêle chaude ou un wok avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- 5: Éteignez le feu sous les lardons et incorporez les endives hachées afin qu'elles retombent légèrement tout en restant fraîches.
- 6: Mélangez maintenant les endives et les lardons à la purée de pommes de terre.
- 7: Coupez le fromage biologique au fenugrec de Henri Willig en petits cubes et incorporez-les en dernier.

Conseils de service et de variation :

Purée de pommes de terre à l'endive végétarienne

Vous souhaitez rendre la purée entièrement végétarienne ? Remplacez les lardons par des morceaux de lard végétarien croustillants ou des champignons sautés. Le plat reste ainsi riche en protéines et plein de saveurs, tandis que le fromage au fenugrec fond doucement entre les pommes de terre et l'endive.

Accompagnements

Servez la purée crémeuse d'endives avec une salade verte fraîche, un morceau de pain croustillant et un léger jus. Vous obtiendrez ainsi un repas plein de saveurs et de textures, idéal à partager.



Conseils de présentation

Servez la purée dans des assiettes creuses et laissez les cubes de fromage au fenugrec visibles sur le dessus. Décorez éventuellement avec un brin de thym frais pour une touche aromatique subtile. Le plat devient ainsi encore plus appétissant et invitant.

Cette recette a été créée par [Hanneke de Jonge de Culinea](#).