**Crème d'endives à la mozzarella**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/creme-dendives-a-la-mozzarella-p1060983.psd-r-copy.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 échalotes**  
**- 4 belles** [**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 1** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**  
**- 25 g de lardons**  
**- 500 ml de bouillon de volaille**  
**- 50 ml de crème liquide**  
**- persil ou ciboulette hachés**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Nettoyer les endives et les émincer.  
Faire revenir les lardons dans la sauteuse chaude. Les égoutter et les réserver.  
Dans la même sauteuse, faire suer les échalotes dans une cuillerée d'huile avec une pincée de sel.  
Ajouter les endives et mélanger pendant 3 minutes pour les laisser dorer.  
Ajouter le bouillon, porter à ébullition et laisser cuire 20 minutes.  
Ajouter la crème et porter de nouveau à ébullition pendant quelques minutes.  
Mixer finement, rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Faire réchauffer les lardons.  
Couper la mozzarella en tranches.  
Répartir le potage dans  les assiettes chaudes.  
Garnir de mozzarella et de lardons.  
Parsemer de persil ou de ciboulette et servir immédiatement.