**Soupe d'endives et carottes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 oignons**
**- 1 gousse d'ail**
**- 500 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 500 g d'**[**endives**](https://recettes.de/endives)
**- 1 tablette de bouillon de volaille**
**- 750 ml d'eau**
**- 100 g de crème**
**- 2 càs de jus de citron**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer les oignons et l'ail dégermé.
Éplucher les carottes et les couper en dés.
Nettoyer les endives, retirer la partie centrale dure et amère et les couper en dés.
[**Faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les oignons dans un filet d'huile.
Ajouter les carottes et l'ail et bien mélanger. Laisser revenir quelques minutes.
Ajouter les endives et remuer jusqu'à ce qu'elles [**tombent**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/).
Mouiller avec l'eau et déposer la tablette de bouillon.
Porter à ébullition puis laisser cuire à couvert pendant 35 minutes pour que les carottes soient bien tendres.
Ajouter le jus de citron et la crème puis mixer finement le potage.
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Servir chaud avec à volonté quelques croûtons.