

Endives et pommes de terre à la saucisse et poitrine fumée

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 3 grosses endives
- ✓ 2 pommes de terre
- ✓ 1 saucisse de Montbéliard (ou autre)
- ✓ 1 tranche de poitrine fumée de 100 g
 - ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cuil à café d'huile d'olive
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ 200 ml d'eau

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez la poitrine de porc en gros lardons.

Coupez la saucisse de Montbéliard en rondelles

Faites chauffer l'huile d'olive dans un wok (ou faitout), ajoutez les rondelles de saucisses, les lardons et la cuil à soupe d'oignons, laissez cuire environ 5 min.

Coupez les pieds des endives, enlevez le coeur puis coupez-les en tronçons, et mettez-les avec les saucisses.

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en morceaux, ajoutez-les dans la sauteuse avec l'eau.

Laissez cuire 10 min à découvert, en mélangeant de temps à autre, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 35 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!