

# Pâtes aux endives

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 35 min

## Ingédients pour 2 personnes :

- 150 g de pâtes (au choix)
  - 3 endives
  - 1 oignon
- 1 verre de blanc sec
- 20 cl de crème liquide
- 12 tomates cerises
- 20 g de beurre
- Sel & poivre

## Préparation :

Emincez l'oignon.

Coupez les endives en petits tronçons

Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez l'oignon, les endives, le vin blanc, sel et poivre.

Faites cuire à feux doux et à découvert pendant 30 min.  
(Si vos endives sont un peu trop amer, ajouter 1 cuil à café de cassonade)

Ensuite ajoutez la crème et laissez mijoter pendant 5 min.

Cuire les pâtes et les mettre dans la sauce.  
Servez avec les tomates cerises.

Vous reste plus qu'à passé à table

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**