

Pâtes aux endives

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 35 min

Ingrédients 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 feu doux et à découvert pendant 30 min.
(Si vos endives sont un peu trop amers, 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 !!