

# Poêlée d'endives aux pommes et poitrine

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 30 min

## Ingrédients pour 2 personnes

- ✓ 3 belles endives
- ✓ 1 grosse pomme
- ✓ 180 g de lardons fumés
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
  - ✓ 10 g de beurre
- ✓ 1 cuil à café de cassonade
  - ✓ Sel / Poivre

## Préparation :

*Recettes de Caline*

Coupez les endives en fines lamelles après en avoir éliminé l'extrémité.

Dans une poêle, faire revenir les lamelles d'endives dans un peu de beurre, ajoutez-y 1 cuil à café de cassonade

Pendant que les endives cuisent, pelez les pommes, enlevez les pépins et coupez-les en morceaux.

Faites-les dorer à la poêle dans un peu de beurre.

Une fois les endives cuites, ajoutez les pommes, mélangez et laissez cuire encore 5 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**