

# Endives et pommes de terre au Boursin

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 endives
- 3 pommes de terre de tailles moyennes
- 1 oignon
- 1/2 boursin
- 125 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Pelez et émincez l'oignon.

Lavez les endives et retirez le cône situé à la base et coupez-les en tronçons

Dans un wok, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez l'oignon, les endives et les pommes de terre.

Laissez revenir 3 min en remuant de temps en temps.

Ajoutez l'eau, puis le cube de légumes, couvrez et faites cuire 25 min à feu doux (piquez les pommes de terre pour voir si elles sont cuites)

Ajoutez le Boursin, et laissez de nouveau mijoter 10 min à feu doux.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**