

# **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 !!**