

# Les endives aux lardons

## de Sylvie



 **Préparation : 10 minutes**

 **Cuisson : 15 minutes**

### > **Ingrédients** (pour 2 personnes)

- 4 endives
- 2 tranches de lard fumé
- 1 échalote
- de la crème fraîche
- 2 feuilles de laurier
- sel & poivre

### > **Préparation de la recette**

- 1/** Laver les endives, puis les couper en tronçons d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 2/** Couper le lard en forme de lardons et l'échalote en petits morceaux, puis les faire revenir à la poêle à feu doux.
- 3/** Ajouter à cette préparation les morceaux d'endives et les feuilles de laurier. Laisser réduire en restant à feu doux et en remuant régulièrement.
- 4/** Les endives vont réduire et caraméliser, à ce moment là, enlever les feuilles de laurier et ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Assaisonner à votre goût, l'astuce de Sylvie : si les endives ont un goût trop amère, ajouter une petite cuillère de sucre roux.
- 5/** Déguster les endives au jambon bien chaudes.



Le Petit Marché de Sylvie  
2661 Chemin de Rechin  
69970 CHAPONNAY

Tél. 06 17 62 45 10  
contact@le-petit-marche-de-sylvie.fr  
www.le-petit-marche-de-sylvie.fr