

ENDIVES BRAISÉES au JAMBON FUMÉ GRILL



Personnes
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
30 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches épaisses de Jambon Fumé-Grill
- 4 endives coupées en deux
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 2 cuillères à café de sucre roux
- 20 g de beurre
- 180 ml de vin blanc
- Sel et poivre

La Préparation

- I. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle. Quand le beurre grésille, faites revenir les endives 1 minute, face coupée en dessous. Ajoutez le Jambon Fumé-Grill et faites-le cuire 30 secondes de chaque côté, en poussant les endives au bord de la poêle.
- II. Versez le vin et le sucre, assaisonnez et laissez cuire à couvert 3 minutes.
- III. Enlevez le couvercle de la poêle, augmentez le feu et faites réduire.
- IV. Incorporez le persil ciselé et servez dans une assiette très chaude.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

