

# *Endives au jus de pomme*

## *Ingrédients*

- 1 kg endives
- 1 CS huile d'olive
- 100 ml jus de pomme
- 1 petite pomme
- 1 cc jus de citron
- Sel, poivre



## *Les étapes*

- *Couper les endives en fines lamelles dans le sens de la longueur. Retirer les trognons.*
- *Les passer sous l'eau dans une passoire et égoutter.*
- *Dans une sauteuse antiadhésive, verser 1 CS huile d'olive.*
- *Quand elle est chaude, mettre les endives. Les faire dorer à feu vif en remuant pendant 10 mn. Lorsqu'elles sont tombées, c'est-à-dire quand elles prennent moins de place dans la sauteuse, les égoutter.*
- *Remettre les endives dans la sauteuse et ajouter le jus de pomme. Saler et poivrer. Mélanger.*
- *Ne pas couvrir. Faire cuire à feu moyen pendant 20 mn.*
- *Pendant la cuisson, éplucher la pomme et la couper en petits dés. Les arroser avec un peu de jus de citron.*
- *Dresser les endives dans un plat, parsemer dessus les morceaux de pomme et servir aussitôt*

Sources : <https://mesdelices.fr/2018/10/09/endives-au-jus-de-pomme/>