

## ENDIVES AUX CHAMPIGNONS

### INGREDIENTS

*Pour 4 personnes*

4-5 endives, coupées  
en morceaux (en biais)  
beurre pour étuver  
2 ptes de couteau de sucre glace  
1 cs de vinaigre d'estragon  
250 g de petits champignons  
de Paris, coupés en lamelles  
beurre à rôtir ou crème à rôtir  
1 cs de jus de citron  
sel, poivre blanc du moulin  
estragon pour décorer



### PREPARATION

- 1 Blanchir les endives env. 2 minutes dans de l'eau salée, égoutter.
- 2 Remuer soigneusement le beurre, saupoudrer de sucre glace. Ajouter les endives. Incorporer le vinaigre et étuver 5 minutes.
- 3 Faire revenir les champignons à feu vif dans le beurre ou la crème à rôtir. Incorporer le jus de citron, assaisonner.
- 4 Répartir les endives sur des assiettes chaudes. Parsemer de champignons, décorer.