

CHICOREE ROUGE au citron

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 chicorée rouge (+/-700g)

Huile d'olive

Jus de citron

Sel /poivre



Préparation

Mettre le four à préchauffer 180 °c.

Verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans le plat à gratin.

Déposer au fond du plat les feuilles de chicorée rouge (coupées en gros morceaux) et les verser à nouveau 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Ajouter sel, poivre et mélanger. Couvrir le plat avec du papier aluminium et enfourner quelques 20 minutes.

Dresser les assiettes et assaisonner en arrosant de jus de citron.

A servir en accompagnement avec des pâtes par exemple.

Source : epicurien.be