



## ENDIVES à l'orange



### PREPARATION

Faire fondre dans une sauteuse un bouillon de légumes bio accompagné d'un verre d'eau.

Ajouter 1 oignon coupé en lamelles. Laisser fondre quelques minutes.

Déposer sur ce mélange des endives coupées en 2 puis ajouter sur les endives 1 ou 2 oranges épluchées et coupées en morceaux.

Poivrer et couvrir.

Laisser mijoter jusqu'à cuisson des endives.(1/2h - 3/4h)

On peut ajouter en fin de cuisson un filet d'huile d'olive.

Bon appétit !

Ce plat de légumes est très bon avec du boudin noir ou accompagné de saumon grillé.

### INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 4 à 6 endives
- 1 Oignon
- 1 ou 2 oranges
- 1 bouillon de légumes