

Trio de chicorées braisées

Mise en place et préparation: env. 15 min

- 1 c. s. de beurre à rôtir**
- 2 petites trévises (env. 220 g), partagées dans la longueur**
- 1 endive rouge et 1 endive blanche, en quartiers**
- 2 c. s. d'huile d'olive**
- 1 c. s. de vinaigre balsamique**
- sel, selon goût**
- un peu de poivre**

Bien chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Baisser la chaleur, faire revenir la trévisse et les endives env. 2 min sur la coupe, tourner, poursuivre la cuisson env. 2 minutes. Dresser trévises et endives sur les assiettes, arroser avec l'huile et le vinaigre, saler, poivrer.

