

Fondue d'endives à la saucisse fumée

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Pour 4 personnes, il vous faudra :

- 800 g d'endives
- 4 saucisses fumées
- 20 cl de crème liquide
- 5 cl de vin blanc
- 1 càs de moutarde
- huile d'olive, sel, poivre



Faire chauffer une grande casserole d'eau et y plonger les saucisses entières lorsque l'eau boue. Laisser cuire 10 minutes (ou le temps préconisé sur le paquet). Les sortir de l'eau et laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer les endives : Creuser le pied pour ôter la partie amère, puis émincer.

Couper les saucisses fumées cuites en tronçons et les faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter les endives et cuire encore 10 minutes, en mélangeant de temps en temps. Ajouter la moutarde, le vin blanc, un peu de sel et de poivre, et poursuivre la cuisson 10 minutes de plus.

Verser la crème, mélanger, cuire encore 5 minutes.