

Pommes de Terre Grenaille au Chorizo et aux Endives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHORIZO	6 (à griller)
- POMMES DE TERRE GRENAILLE	12-15
- OIGNON(S)	1
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre grenaille dans de l'eau bouillante le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez les endives en deux et ôtez le cœur amer. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez et laissez étuver à couvert avec un peu d'eau. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Faites rissoler doucement les chorizos dans une cocotte avec couvercle allant au four. Retournez les chorizos sur toutes les faces.
- Ajoutez ensuite l'oignon émincé. Retirez du feu.
- Coupez les pommes de terre en deux dans la longueur et ajoutez-les aux chorizos précuits ainsi que les endives caramélisées.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez 20 minutes à couvert.
- A la sortie du four, salez un peu puis servez dans vos assiettes.
- Saupoudrez de ciboulette.

Remarque:

Accompagnez de salade verte.