

Tartines d'endives et champignons poêlés

INGRÉDIENTS

4 Endives
8 champignons bruns
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de sucre
1 petit pot de crème épaisse
1 baguette
Sel
Poivre



RECETTE

Émincer finement les endives et les champignons. Hacher finement l'ail. Dans une poêle chaude, verser l'huile d'olive, ajouter les ingrédients émincés et faire sauter à feu vif en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que le mélange colore. Ajoutez le sucre, saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180°C. Découper les tranches de pain et les répartir sur le lèchefrite sur une feuille de papier sulfurisé. Étaler la crème sur chaque tranche de pain et répartir les légumes poêlés.

Enfourner 10 minutes.

BONNE DÉGUSTATION

Aude, votre maraîchère bio

Retrouvez-nous sur le marché de Chartres le mercredi matin de 8h à 13h (boulevard Chasles) et le samedi matin de 8h à 13h (place Billard).

Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30 au 4 rue Pasteur 28630 Sours.

Toute les infos sur notre site www.auxpetitslegumes.com ou sur Facebook [@auxpetitslegumes](https://www.facebook.com/auxpetitslegumes)