



Pour 4 personnes :

- 500g de sauté de porc en petits morceaux
- 4 grosses endives
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1/2 cuillère à café de piment doux
- 1 cuillère à café de filaments de safran
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Faire le sauté de porc dans une sauteuse avec l'huile. Salez et poivrez.

Ajoutez le miel et laissez prendre la viande. Ajoutez ensuite la moutarde, le piment, le safran et 1 litre d'eau. Mélangez bien et laissez cuire à feu doux et à couvert environ 45 minutes.

Laver et retirer les premières feuilles des endives. Ajouter les dans la sauteuse et laisser cuire à nouveau 30 mn.

Recette du blog A TABLE :
www.latabledecarine.canalblog.com