



## Fricassée d'endives au roux de tomates



### **Pour 1 personne :**

1 belle endive ou 2 petites, 1 petit oignon, 1 petite poignée de lardons, sel & poivre, 1 cuillère à soupe de farine, eau.

### **Préparation :**

Couper l'endive en tronçons et faites les blanchir 10 minutes dans l'eau bouillante avec un filet de citron et du sel.

Les égoutter, puis les mettre à blondir dans une poêle avec les oignons et de l'huile d'olive. Une fois que le tout prend de la couleur, ajouter les lardons et la tomate. Remuez sur le feu jusqu'à ce que les lardons soient cuits.

Ajouter à ce moment là la farine puis de l'eau jusqu'à obtenir un liquide (une sorte de roux) qui ne soit pas trop épais, mais qui ne ressemble pas à de l'eau non plus.

Saler et poivrer puis laisser mijoter à feu doux et couvert un vingtaine de minutes jusqu'à ce que le roux se soit épaissi.

Déguster chaud avec du bon pain frais!