

Effeuillées d'endives et pommes de terre en robe des champs au paprika

Ingrédients pour 6 personnes

Effeuillée
6 endives
4 c. à soupe huile d'olive
2 c. à soupe eau
sel aux herbes
poivre
Pommes en robe des champs
8 gros pommes de terre
8 c. à soupe yaourt de soja
1 c. à café paprika
sel et poivre
4 c. à soupe huile d'olive ou de colza

Mettre l'huile d'olive, l'eau, le sel et le poivre dans une cocotte. Couper la base des endives et les effeuiller dans la cocotte. Couvrir la cocotte et faire cuire à feu très doux pour une cuisson à l'étouffée.

Pendant ce temps laver les pommes de terre et les entourer de papier cuisson en formant une papillote. Les placer au four à 240 degrés (th. 8) pendant 30 à 40 minutes.

Préparer une sauce en mélangeant le yaourt de soja avec le paprika, le sel et le poivre, puis en y incorporant doucement l'huile.

Sortir les pommes de terre de leur papillote. Servir avec les endives qui doivent être fondantes et la sauce à part.

Classification: végétarien (plat), facile (difficulté), 2/3
(toques)

Origine: Assiettes végétariennes et plats uniques -
Valérie Cupillard

Date: 29.03.2008

Enregistré par: démo