**Endives à l'aigre-doux**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

- 2 endives [Prince de Bretagne](http://www.princedebretagne.com/fr/legume/endives) (370 g)- 125 g de pois gourmands
- 125 g de filet mignon dégraissé
- 1 petite gousse d'ail - Un morceau de gingembre frais - 50 ml de vinaigre balsamique blanc
- ½ càs de cassonade - sel & poivre du moulin - Piment d'Espelette
- Huile de tournesol
- Fleur de [sel de Guérande aux herbes](http://www.boutique.seldeguerande.com/product_info.php?cPath=21&products_id=47&osCsid=f7bd58f45c66a72f0084aba96261ae2c)

Dégraisser parfaitement le filet de porc et le couper en tout petits dés.
Éplucher et dégermer la gousse d'ail et la couper très finement. Râper un morceau de gingembre.
Essuyer les endives, les couper en quatre et retirer un peu la partie dure du centre, sans détacher les feuilles.
Faire sauter les dés de porc dans une cuillerée d'huile chaude en les remuant pour les saisir de tous côtés.
Ajouter l'ail haché, le gingembre râpé, une pincée de piment d'Espelette et du sel.
Laisser dorer un instant sans cesser de remuer et réserver.
Déposer les endives dans la même poêle et les laisser braiser pendant une dizaine de minutes en les retournant délicatement pour les faire colorer  sur toutes les faces.
Réserver.
Rajouter une goutte d'huile si nécessaire dans la poêle et inviter les pois-gourmands à dorer à leur tour pendant une dizaine de minutes.
Déposer les endives sur les pois gourmands, ainsi que les dés de viande.
Arroser avec le vinaigre balsamique. Saler et poivrer.
Laisser le vinaigre s'évaporer à feu vif en faisant sauter les légumes délicatement dans la poêle.
Lorsque la préparation est sèche, saupoudrer de cassonade et laisser caraméliser quelques secondes.
J'ai saupoudré d'une pincée de fleur de sel de Guérande aux herbes avant de servir bien chaud.