 **Endives à la chicorée-saumon poêlé**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**Préparation : 5 mn - Cuisson : 30 mn

**- 4 petites endives  
- 2 pavés de** [**saumon**](http://recettes.de/saumon) **sans la peau  
- 60 ml de chicorée liquide  
- 3 càs d'huile d'olive  
- 1 càs de cassonade  
- ½ biscuit Spéculoos réduit en poudre  
- Fleur de sel aux herbes  
- poivre du moulin**

Nettoyer, laver rapidement et sécher les endives. Les ouvrir en 2.  
Faire chauffer 2 cuillerées d'huile dans la poêle et y ranger les endives, face coupée vers le haut. Les laisser dorer pendant quelques minutes.  
Retourner les endives et les laisser dorer sur l'autre face.  
Saupoudrer les légumes de cassonade et laisser caraméliser sur les 2 faces.  
Verser la chicorée, couvrir et laisser frémir pendant 20 bonnes minutes en retournant les endives à mi-cuisson.  
Réserver les endives sur une assiette pour les laisser s'égoutter.  
Pendant ce temps, faire chauffer 1 cuillerée d'huile dans la sauteuse et y faire dorer le saumon quelques minutes sur les 2 faces.  
En fin de cuisson, ranger les endives à côté du poisson pour les réchauffer.  
Disposer le poisson et les endives sur des assiettes chaudes.  
Saupoudrer le saumon de fleur de sel aux herbes et les endives de poudre de Spéculoos.  
Un petit tour de moulin à poivre et servir bien chaud.