

**Poêlée endives et pommes de terre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/poelee-endives-et-pommes-de-terre-p1230197-r.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 5 petites** [**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
**- quelques tiges de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

Éplucher les pommes de terre. Les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau froide salée. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 10 minutes.  
Égoutter les pommes de terre et les couper en gros dés.  
Les faire dorer pendant une quinzaine de minutes à l'Actifry avec une cuillerée à soupe d'huile ou à la poêle avec 2 cuillerées d'huile..  
Pendant ce temps, nettoyer les endives et retirer le cœur amer.  
Les couper en tronçons.  
Ciseler la ciboulette.  
Faire dorer les allumettes de lardon dans une sauteuse à sec.  
Ajouter une cuillerée d'huile et les endives.  
Laisser cuire pendant une quinzaine de minutes en remuant régulièrement  
jusqu'à ce que les légumes soient tendres.  
Incorporer les pommes de terre, saler, poivrer, saupoudrer de ciboulette.  
Laisser cuire pendant 3 minutes en remuant.  
Servir immédiatement la Poêlée endives et pommes de terre  
seule ou pour accompagner une viande ou un poisson.