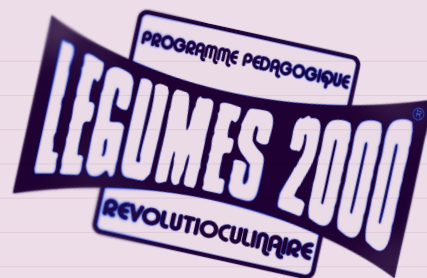


ENTERREZ L'ENDIVE DE GUERRE

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson: 30 minutes



Ustensiles :

- 1 casserole
- 1 four
- 1 plat à gratin

Ingrédients :

- 8 endives
- 4 tranches de jambon blanc
- 4 poignées de champignons de Paris entiers en conserve
- 1 cube de bouillon de légumes

Votre nouveau petit ami ne plait guère à votre chère mère. D'ailleurs, elle ne vous adresse plus la parole (et accessoirement ne vous aide plus à payer votre loyer). Il est temps de vous réconcilier en lui préparant son plat préféré.

1. Dans une casserole, faites bouillir 3 verres d'eau. Préparez le bouillon en mettant le cube dans la casserole et attendez patiemment qu'il se dissolve. Détendez-vous, tout va bien se passer.
2. Nettoyez les endives avec amour en enlevant le cœur et les premières feuilles.
3. Faites cuire les endives 10 minutes à la vapeur ou au micro-ondes, tout en songeant à votre amoureux au blouson de cuir et aux cheveux sales.. 4. Retour à la réalité : entourez vos endives d'une demie-tranche de jambon et disposez-les dans un plat à gratin en ajoutant les champignons égouttés. Mouillez le tout du bouillon.
5. Il ne vous reste plus qu'à mettre au four. Petit conseil : profitez du temps de cuisson pour échanger votre jean troué que Jonnhy aime tant contre une robe à fleurs qui fera craquer votre maman. Courage, ca n'est qu'un mauvais moment à passer !