

Bien préparer les coquilles.

Emincer les endives en fines lamelles, après les avoir coupées en deux dans le sens de la hauteur. Eviter de mettre le trognon.

Avec un peu de beurre, faites revenir les endives à feu vif dans une cocotte, saler et poivrer, ajouter le jus d'un 1/2 citron. Baisser le feu, couvrir et laisser cuire environ 10 mn.

Pendant ce temps, cuire les coquilles dans la poêle, environ 5mn de chaque côté les faire juste blondir.

En fin de cuisson déglacer la poêle avec 3cas de crème fraîche.

Verser dans les endives, laisser cuire 5 mn de plus.

Dresser une assiette avec un fond d'endives, mettre les coquilles dessus.

Servir bien chaud, accompagné de cidre.

Retrouvez cet article sur :
<http://www.geriapoz.com/gastronomie/crustaces/116-poelee-de-coquilles-aux-endives>