

POULET SAUTE AUX ENDIVES, POMMES DE TERRE ET TAPENADE



Pour 4 personnes :

- 400 g d'aiguillettes de poulet
- 4 pommes de terre à chair ferme
- 2 endives
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de tapenade ou de caviar d'aubergine
- poivre

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire 25 min à l'eau, elles doivent restées fermes. Egouttez-les et coupez-les en dés.

Coupez la base des endives puis taillez-les en lanières.

Chauffez l'huile dans une grande poêle et faites-y dorer le poulet 1 min sur chaque face.

Ajoutez les pommes de terre et faites-les dorer sur feu vif 5 min. Ajoutez les endives, poivrez (inutile de saler car la tapenade l'est déjà), remuez bien, baissez le feu et faire cuire 10 min.

Ajoutez la tapenade, mélangez bien et servez chaud.