

## Endives et pommes de terres à la cancoillotte WW (Cookeo)



*Si vous aimez les endives cuites et la cancoillotte ce plat est pour vous. Ce légume ne faisant pas partie de mes légumes préférés j'ai un peu de mal à le cuisiner. Associées à ce fromage et à quelques pommes de terre c'est juste parfait. Et pour plus de facilité et de rapidité elle sera confectionnée au [Cookeo](#).*

*Pour 4 pers / 5 pp par pers pour une portion de 270 gr*

- 4 endives
- 400 gr de pomme de terre
- 150 gr de râpé de jambon
- 125 ml de vin blanc
- 60 gr de cancoillotte nature
- sel, poivre

Lancer le mode dorer du Cookeo.

Emincer les endives.

Eplucher les pommes de terres et les couper en cubes.

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, excepté la cancoillotte et faire dorer 2 minutes.

Passer en cuisson rapide et faire cuire pendant 10 minutes.

A la fin de la cuisson mettre à nouveau en mode dorer et ajouter la cancoillotte et laisser fondre quelques instants

Servir.

*Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:  
**carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*