

## PETITES CREMES D'ENDIVES & FRICASSEE DE LA MER

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 35 min



**3 - 4 belles endives**  
**1 sachets de fruits de mer mélangés (Picard) non décongelés**  
**40 cl de bouillon de volaille**  
**20 cl de crème liquide**  
**30 g de beurre**  
**2 cuillères à café de sucre en poudre**  
**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**  
**1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique**  
**persil ou coriandre**  
**poivre**

- 1 Laver les endives et les émincer en julienne.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les endives, le bouillon de volaille, le sucre et du poivre. Porter à frémissement et laisser cuire 35 min.
- 3 Mixer l'ensemble puis ajouter la crème liquide et maintenir au chaud.
- 4 Faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les fruits de mer. Quand ils ont rendus leur eau, ajouter le vinaigre balsamique, faire sauter 2 min.
- 5 Répartir la crème d'endives dans des bols, ajouter les fruits de mer et parsemer..... de coriandre !