

# Endives jambon bière weight watchers cookeo



## Endives jambon bière weight watchers cookeo

**270 CALORIES**                      **5 PP**  
**4 SP**

### Ingrédients pour 4 personnes

4 endives

200 g de dés de jambon

1 cuillère à soupe de cassonade ou de sucre en poudre

100 g d'oignons

100 ml de bière

200 ml d'eau

12 baies de genièvre

Huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

Enlevez les premières feuilles des endives ainsi que les trognons.  
Lavez vos endives

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les oignons  
.

Au bout d'une minute ajoutez les dés de jambon .

Ajoutez ensuite les endives . Saupoudrez avec la cassonade ou le sucre  
en poudre. Retournez les endives sous toutes leurs faces

Versez la bière et 100 ml d'eau .

Salez et poivrez . Ajoutez les baies de genièvre.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 25 mn

[Servez chaud](#)