

Endives Braisées aux Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------|---------------|
| - Chicons | 1 kg |
| - Sucre Semoule | 1 c à soupe |
| - Crème Fraîche | 1-2 c à soupe |
| - Cerneaux de Noix | qq. |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Coupez les endives en 2 dans le sens de la longueur. Otez le cœur amer.
- Faites fondre du beurre dans une casserole, et faites revenir les chicons. Salez et poivrez.
- Lorsque ceux commencent à prendre couleur, arrosez avec un peu d'eau. Couvrez et laissez mijoter environ 20-25 minutes.
- Enlevez le couvercle, saupoudrez avec le sucre semoule, mélangez bien et laissez légèrement caraméliser.
- Déglacez le tout avec un peu de crème fraîche et laissez confire. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez les chicons et la sauce avec quelques cerneaux de noix concassés.

