



## CSJ AUX ENDIVES CARMELLISEES A L'ORANGE



### **Pour 6 personnes :**

- 3 ou 4 noix de Saint Jacques (cela dépend du reste du repas)
- 1 1/2 jus d'orange
- 3 ou 4 pincées de sucre
- 1 endive par personne
- 20 g de pistaches concassées
- 1 noix de beurre et 1 càc d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- ½ cube de bouillon de volaille
- Un peu de piment de la Jamaïque

Laver rapidement les endives. Les émincer dans le sens de la longueur après avoir enlevé le cône amer de la base. Faire fondre le beurre dans une poêle, y jeter les endives en ajoutant le sucre, et les faire revenir à feu assez vif pour qu'elles caramélisent un peu. Lorsqu'elles ont une jolie couleur, les couvrir d'eau avec le ½ cube de bouillon et 1 jus d'orange. Laisser compoter doucement. Le liquide va réduire et devenir un peu sirupeux, les endives seront transparentes et bien enrobées. Enlever du feu, ajouter les pistaches, assaisonner avec sel et poivre et un peu (un peu seulement de piment) réserver à température ambiante. Si vous faites ça à l'avance, vous pourrez les réchauffer au micro-ondes quelques secondes avant le dressage.

Au moment du repas, faire bien chauffer votre poêle avec une noisette de beurre et une càc d'huile, saisir les CSJ, environ 1 mn sur chaque face (c'est toujours la même technique, les SJ doivent être saisies, dorées et juste tiédies à l'intérieur), les débarrasser sur un papier absorbant et déglacer la poêle avec le ½ jus d'orange restant.

Pendant la cuisson des SJ et le déglacage de la poêle, dresser joliment les endives avec un emporte-pièce rond ou rectangulaire, poser les noix dessus ou à côté, arroser avec le jus d'orange réduit, saler et poivrer.

Servir bien chaud, l'idéal étant de faire chauffer les assiettes à l'avance.