

# Endives au saumon



www.audalacuisine.com

- ✓ Ingrédients :  
(pour 2 personnes)
  - 2 grosses endives
  - 2 tranches de saumon fumé
  - 2 cc de miel liquide
  - 2 cs de crème fraîche
  - 1 cs d'huile d'olive
  - emmental râpé
  - sel, poivre



- ✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les endives en deux dans le sens de la longueur. Faire chauffer l'huile d'olive et faire dorer les endives. Ajouter le miel et laisser caraméliser à feu moyen pendant 10 à 15 minutes. Saler légèrement et poivrer.

Enrouler deux demies endives dans une tranche de saumon et les déposer dans un plat allant au four.

Ajouter la crème dans la poêle ayant servie à faire dorer les endives. Verser la crème sur les endives au saumon. Parsemer d'emmental râpé.

Enfourner pour 15 à 20 minutes à 180°C.

www.audalacuisine.com