

Endives au miel façon Mariejo



Pour 2 personnes

- 4 belles endives
- 1 belle échalote hachée
- 15 cl de fond de veau
- 1 c à soupe de miel
- Poivre
- Sel toscan

Voici ma façon de faire pour éviter le goût amer. Pour nettoyer les endives je les essuie avec un sopalin légèrement humide puis à l'aide d'un couteau je retire l'intérieur du trognon assez loin...

Nous attaquons maintenant la recette...

Faire revenir les endives dans le beurre...

Quand elles ont pris une couleur noisette, ajouter l'échalote et laisser confire quelques minutes...

Ajouter la moitié du fond de veau chaud, puis le miel, le poivre et le sel, *couvrir à ce moment-là...*

Laisser cuire 30 minutes ou plus selon la taille des endives et rajouter un peu de fond de veau si besoin, *en général je surveille toutes les 10 minutes, découvrir la poêle les dernières minutes pour obtenir des endives bien caramélisées...*

Ces endives sont délicieuses avec une viande blanche.