

## EMBEURREE D'ENDIVES AU MIEL

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Très Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 40 min
- **Pays** : Belgique



### Ingrédients pour 4 personnes

- 8 endives
- 50 g de beurre demi-sel
- 2 càs de miel
- 100 g de lardons
- sel, poivre
- 1 citron
- 1 oignon rouge

### Etapes de préparation

1. Détailler les lardons en cubes
2. Éplucher l'oignon et l'émincer.
3. Mettre dans une sauteuse 10 g de beurre et faire revenir les oignons avec les cubes de lardons jusqu'à une légère coloration des oignons.
4. Pendant ce temps, nettoyer les endives, retirer les premières feuilles si elles sont abimées. Couper la base et ôter la partie dure centrale.
5. Couper les endives en deux, les émincer finement puis les mettre dans la sauteuse, une fois la coloration des oignons et des lardons obtenue.
6. Faire revenir à feu vif l'ensemble durant 5 minutes en remuant en permanence.
7. Baisser le feu, ajouter le beurre par petits bouts en remuant toujours.
8. Une fois tout le beurre incorporé, laissé fondre les endives à feu doux une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.
9. Lorsque les endives commencent à être moelleuses, ajouter le jus de citron et le miel. Monter un peu le feu et remuer régulièrement pour lier intimement les ingrédients entre eux. Chaque bout d'endives doit être bien enrobé.
10. Maintenez le feu moyen et, en mélangeant bien, aller vers un début de caramélisation (légère).
11. Ajouter à ce moment-là les zestes de citron. Mélanger et retirer du feu. Maintenir au chaud en attendant le dressage (ex : four préchauffé à 120°).

