

La fondue d'endives de Sylvie



 Préparation : 5 minutes

 Cuisson : 10 minutes

> Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 endives
- ½ citron
- 30 cl de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à café de sucre roux
- sel & poivre

> Préparation de la recette

- 1/ Rincer les endives, couper et creuser leur base, puis les détailler en morceaux d'1cm d'épaisseur.
- 2/ Dans une poêle, mettre le beurre et faire revenir les morceaux d'endives.
- 3/ Quand elles ont un peu doré, ajouter la crème et la cuillère de sucre roux puis assaisonner. Faire mijoter pendant environ 10 minutes.
- 4/ Avant de servir, ajouter le jus du demi citron.



Le Petit Marché de Sylvie
2661 Chemin de Rechin
69970 CHAPONNAY

Tél. 06 17 62 45 10
contact@le-petit-marche-de-sylvie.fr
www.le-petit-marche-de-sylvie.fr