

Endives caramélisées au miel et aux noix



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

C'est un régal !

Ingrédients

- 3 endives
- 6 cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- matière grasse
- poivre

Préparation

- 1 Ôtez le cône à la base des endives. Lavez-les, séchez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Dans une poêle, mettez un peu de matière grasse et déposez-y les endives. Laissez-les colorer à feu doux.
- 3 Saupoudrez de sucre en poudre puis ajoutez le miel et les cerneaux de noix. Les endives vont vite caraméliser, surveillez !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

