Légumes variés

Endives meunières

35 min	15 min	20 min	0	336
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les endives

8 **Endive(s)**
10 g **Beurre**
4 pincée(s) **Sucre semoule**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le beurre meunière

60 g **Beurre**
1 **Citron(s)**
3 branche(s) **Persil plat**

Ingrédients pour le dressage

4 feuille(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation des endives

1. Ôter les feuilles extérieures des endives puis creuser un cône à la base de chaque endive.
2. Les faire cuire à la vapeur dans un autocuiseur.
3. A la fin de la cuisson, égoutter les endives et bien les presser de manière à éliminer le maximum d'eau.
4. Faire chauffer le beurre dans une poêle.
5. Ajouter le sucre puis les endives, les faire revenir pendant environ 5 minutes.
6. Les retourner régulièrement de manière à obtenir une jolie couleur dorée.
7. Saler, poivrer et réserver au chaud.

Étape 2

Préparation du beurre meunière

1. Presser le citron.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre jusqu'à obtenir une belle couleur noisette.
3. Ajouter le citron. Mélanger.
4. Ciseler le persil et l'ajouter au beurre.

Étape 3

Dressage

1. Disposer deux endives par assiette en les chevauchant.
2. Verser dessus le beurre meunière.
3. Ajouter une feuille de persil sur chaque duo d'endives.
   Servir sans attendre.