



Endives caramélisées à l'érable

Catégorie: Accompagnements

Description:

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

Portions : 4

Ingrédients:

45 ml (3 c. à table) de beurre

2 gousses d'ail émincées finement

2 échalotes françaises émincées finement

4 endives coupées en deux dans le sens de la longueur

sel et de poivre du moulin

50 g (1/4 tasse) de sucre d'érable granulé

Instructions:

Dans un grand sautoir, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter l'ail et l'échalote. Cuire jusqu'à transparence sans brûler.

Poser les endives côté plat dans le sautoir, assaisonner, ajouter le sucre d'érable, recouvrir à peine d'eau.

Porter à ébullition, cuire jusqu'à évaporation complète en faisant caraméliser sur tous les côtés.