



DUO D'ENDIVES BRAISÉES ET EN SALADE

*Accompagné de lard et d'une
vinaigrette à la chicorée*

RECETTE – 2 PERS.

INGRÉDIENTS

- 5 endives
- 100 g de cassonade
- 150 g de beurre
- 200 g de lard
- 2 échalotes
- Quelques noix
- 3 feuilles de cerfeuil
- Pour la vinaigrette :
 - 30 cl d'huile d'olive
 - 2 jaunes d'œufs
 - 3 gouttes de chicorée liquide
 - 30 cl huile de noix

INFORMATIONS

Préparation : 35 min

Difficulté : moyenne

Recette proposée par le chef Yoan Dubois
Estaminet L'école à Phalempin

01

Couper 3 endives en deux.
Mettre le beurre dans une poêle. Dès qu'il est bien noisette, ajouter les endives. Ajouter une pincée de sel et la cassonade pour réaliser un « caramel ». Retourner pour colorer. Débarrasser les endives dans un plat passant au four. Arroser avec le jus de cuisson. Enfourner à 200° pendant 20 min.

02

Pendant que les endives finissent leur cuisson, prendre une poêle sans matière grasse. Dès que la poêle est bien chaude, ajouter le lard. Dès que le lard est bien poêlé, le débarrasser dans un plat.

03

Prendre 2 endives, couper le cul. Les couper en deux et retirer le cœur. Emincer les endives dans le sens de la longueur afin d'en faire des bâtonnets. Mettre les bâtonnets dans un saladier avec un peu d'échalote. Mélanger. Ajouter de la vinaigrette chicorée.

04

Mettre la salade d'endives au centre de l'assiette. Par-dessus le lard, mettre les endives braisées.
Disposer quelques feuilles d'endives de façon à faire une fleur. Ajouter des noix et un peu de vinaigrette chicorée. Disposer quelques feuilles de cerfeuil.