

## Endives à l'Orange

**Ingrédients pour : 4 personnes**

- 1 kilogramme d'endives
- 50 grammes de beurre
- 10 grammes de sucre
- 10 cl de jus d'orange
- sel et poivre

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**



*Laurent Mariotte*

**Prix moyen : 0.80 Euros  
par personne**

### Préparation

*Coupez les endives en tronçons*

*Dans un faitout, faites fondre le beurre puis ajoutez les endives*

*Saupoudrez-les de sucre et faites-les caraméliser*

*Assaisonnez et ajoutez le jus d'orange*

*Couvrez le tout avec une feuille de papier cuisson percée et laissez cuire 10 minutes*

*Otez la feuille, laissez le liquide s'évaporer et les endives caraméliser*

*Servez avec un viande blanche ou un poisson*

