



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Endives au miel .



Ingrédients :

- 60 g de beurre
 - 700 g d'endives
 - 90 g de miel
-
- Laver les endives et les couper en 2 ou 3 selon leur taille
 - Faire fondre le beurre dans une ou deux poêles
 - Ajouter les endives, cuire 20 min à feu doux / moyen en retournant les endives deux fois
 - Ajouter le miel. Cuire 15 min en retournant les endives 2 fois
 - Servir chaud en accompagnement d'une grillade de porc ou de gibier à poil

