



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

