



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Fondue d'endives

Ingrédients pour 4 personnes

4	endive
2	échalote
20 g	beurre
2 cuillères à café	crème fraîche
	sel et poivre

Préparation 10 mn, cuisson 15 mn

Couper les endives en petits morceaux

Eplucher et hacher les échalotes

Mettre le beurre et les échalotes dans une sauteuse

Fondre doucement jusqu'à blanchiment des échalotes

Ajouter les endives

Etaler et couvrir

Cuire à feu doux pendant 4 mn

Retourner les endives

Assaisonner et laisser encore 2 mn

Ajouter la crème fraîche

Mélanger et couvrir

Conserver au chaud, puis servir