



Fondue d'endives

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3 personnes / 5 points par pers

- 12 jeunes pousses d'endives
- 20 gr de beurre à 41 % de mg
- 2 cc de sucre en poudre
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- sel poivre

Laver les endives et les couper en lanières.

Dans une sauteuse faire fondre le beurre, ajouter les endives et les faire revenir à feu doux tout en remuant.

Les saupoudrer de sucre et les faire caraméliser légèrement.

Ajouter la crème, saler, poivrer et laisser cuire environ 12 minutes tout en remuant, jusqu'à ce que les endives soient fondues.

Servir bien chaud.