

Fondue endives et poireaux



Pour 4 personnes / 3 points par personne

La recette

Ingrédients:

- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cs de cassonade (sucre blond)
- 4 blancs de poireaux
- 4 endives
- 200 ml de vin blanc
- 200 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes - 25 % de sel (Maggi)
- 4 cs de crème épaisse à 12 % de mg
- Persil
- 1 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette

- Eplucher et émincer l'oignon et la gousse d'ail. Nettoyer les blancs de poireaux et les endives, les couper en petites lamelles.
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'oignon et l'ail quelques minutes. Ajouter le sucre et laisser caraméliser légèrement sans cesser de remuer pendant 1 à 2 minutes sur feu vif. Ajouter ensuite les légumes et mélanger le tout.
- Verser le vin blanc, le laisser s'évaporer sur feu vif tout en remuant puis ajouter le bouillon cube émietté et l'eau, porter à ébullition et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes à découvert.
- Incorporer pour finir la crème, mélanger et laisser cuire 3 à 4 minutes. Saler, poivrer et ajouter le piment d'Espelette. Saupoudrer de persil et servir aussitôt.