

Endives au miel

Ingrédients

- 500 g d'endives
- 30 g de beurre
- 1/2 citron (jus et zeste)
- 1 cc de miel
- sel et poivre

Préparation

Enlevez le tronc des endives, coupez-les dans la longueur et rincez à l'eau froide.

Faire fondre le beurre dans un poêle et faites revenir les endives durant une dizaine de minutes.

Ajouter le jus d'un demi citron, le zeste, le miel, salez et poivrez.

Laissez réduire et dégustez.