

GRATIN D'ENDIVES AU CAMEL DE CAROTTES

Pour 4 personnes / 40 min de préparation / 35 min de cuisson

Ingrédients

1kg / kg d'endives
1 carotte
20 cl d'eau
150 g de sucre blond
2 étoiles de badiane
2 bâtons de cannelle
4 gousses de cardamome
(1 clou de girofle)
1 cuil. à soupe de graines
de coriandre
7 tours de poivre du moulin
20 g de beurre

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Rincez les endives et coupez-les en tronçons de 1 cm. Plongez-les quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante puis faites-les revenir avec 10 g de beurre dans une poêle à feu vif.

2. Épluchez, lavez et râpez la carotte. Placez-la dans une casserole avec 20 cl d'eau et le sucre. Ajoutez les épices. Faites cuire 15 min à feu moyen. Une fois la cuisson terminée, retirez les épices et mixez le caramel de carottes.

3. Disposez les endives dans un plat à gratin beurré. Recouvrez du caramel de carottes épicé et faites cuire 20 min à 200 °C (th. 6-7).

peut être remplacé par de l'huile d'olive.