



LA RECETTE *du* LUNDI

endives rôties à l'orange, noix, fromage & piment fumé du comptoir

entrée



INGRÉDIENTS

- 6 endives moyennes (environ 900 g)
- 1 orange bio (zeste + jus)
- 80 g de fromage au choix: bleu doux, comté ou chèvre frais

Produits du Comptoir des Arômes

- 3 c. à soupe d'huile d'olive basilic
- 1 c. à soupe de miel doux
- 1 c. à café de vinaigre à la pulpe de pomme verte et miel
- ½ c. à café de poivre noir de Kampot, fraîchement moulu
- ½ c. à café de fleur de sel de perse
- ½ c. à café de piment d'Urfa
- 40 g de noix concassées



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



1. Préchauffe le four à 190 °C.
2. Retire la base dure des endives si besoin. Coupe-les en deux dans la longueur.
3. Dispose les endives dans un plat, face coupée vers le haut.
4. Arrose avec 2 c. à soupe d'huile d'olive.
5. Sale légèrement avec la fleur de sel et poivre avec le poivre noir de Kampot.
6. Enfourne 25 minutes, jusqu'à ce que les endives soient fondantes et légèrement dorées.
7. Pendant la cuisson, zeste l'orange puis presse son jus.
8. Mélange le jus d'orange, le miel, le vinaigre et la dernière cuillère d'huile d'olive.
9. Sors le plat du four, verse ce mélange sur les endives.
10. Remets au four 5 minutes pour les glacer et les caraméliser.
11. Concasse grossièrement les noix.
12. Dresse les endives rôties dans un plat ou à l'assiette.
13. Ajoute les noix, le fromage en copeaux ou émietté.
14. Termine par le piment d'Urfa, un léger supplément de fleur de sel et un tour de poivre.

Astuce gourmande Au Comptoir

Si tu veux accentuer le côté gourmand, ajoute le fromage encore tiède.

Il va légèrement fondre au contact des endives chaudes.

Le piment d'Urfa apporte la touche fumée signature, sans piquant.

