

L'Endive

Sa belle robe blanche
légèrement bordée de jaune à la pointe,
révèle son croquant cru
et son fondant cuit



FACILE À PRÉPARER

CRU



VAPEUR
12 MN



AU FOUR
20 MN



BRAISÉ
15/20 MN



LE SAVIEZ-VOUS ?

Éviter la base de
l'endive à l'aide d'un
couteau pointu pour
éviter son amertume.



*Endives et pommes
poêlées, confit de
canard aux échalotes*

