

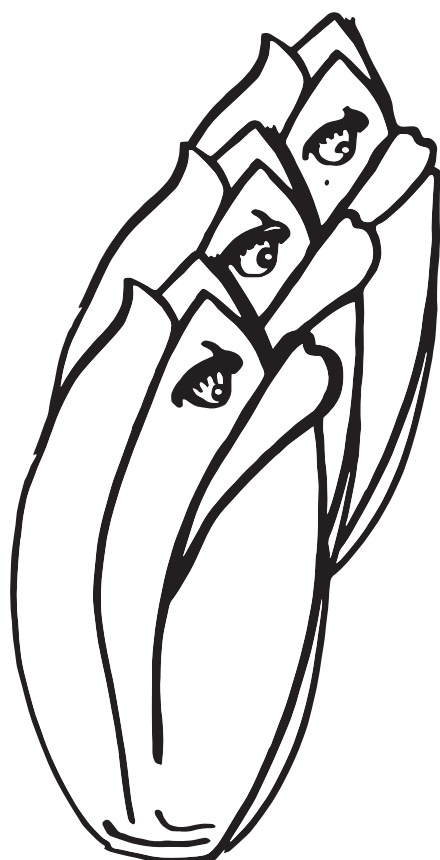


≈ 17

ENDIVES DU CHICONES



CHAUDES COMME
LA BRASSE

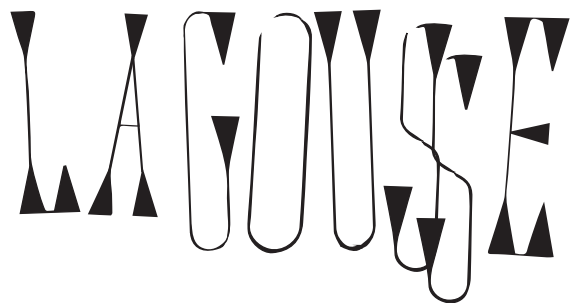


DE

3f

3f

6f yf



*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



INGREDIENTES

Qui a dit que les endives
c'était pas sexy?

≈ 17

Du jus, de l'amertume, du
croquant, du mou, du doux,
du mouillé.



POUR UNE PERSONNE
(À ADAPTER EN FONCTION DE VOTRE VIE,
PAS D'INJONCTION À LA SOCIABILITÉ)

- 2 ENDIVES (GROSSE, PETITE, VIEILLE,
FLÉTRIE OU BIEN FERME,
PAS DE DISCRIMINATION)
 - 1 DEMI CITRON
 - HUILE D'OLIVE
 - SEL
 - EAU
- UNE PINCÉE DE SUCRE DE CANNE

**ENDIVES OU CHICONNES CHAUDES
COMME LA BRÛLÉE DE BABAGYÀ**



Dans une poêle,
faire chauffer
l'huile. Couper
les endives en deux
dans la longueur. ≈ 17



Les poser dans
l'huile chaude,
face contre terre.

Saler et saupou-
drer un peu de
sucre au fond de
la poêle, ça va ca-
raméliser un peu.

ENDIVES OU CHICONNES CHAUDES
COMME LA BRÛLÉE DE BABAGY

LA GOUTTE

Alma Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Quand la face qui
touche l'huile
est bien dorée, ≈ 17
mouiller avec l'eau
et le jus de
citron. (Combien
de mouille?



Disons qu'il
faut qu'elles
baignent mais plus
en mode patau-
geoire qu'océan
donc un bon fond).

ENDIVES OU CHICONNES CHAUDES
COMME LA BRÛLÉE DE BABAGYF



**Couvrir et laisser
Cuire quelques
minutes.**

**Avec la lame
d'un couteau,
transpercer
délicatement une
endive. Elle doit être
tendre mais pas
molle. ferme mais
pas revêche.**

≈ 17



**En gros c'est cet
Équilibre de fon-
dance et de tenue qui
fait le secret d'une
cuisson réussie.**

**ENDIVES OU CHICONNES CHAUDES
COMME LA BRÛLÉE DE BABAGY**

LA GOUTTE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



Quand la texture
souhaitée est
atteinte, c'est prêt. 17

Ça se déguste bien
sûr avec le jus,
accompagnée par
exemple d'une bonne
crème de carotte
riche et douce et d'un
riz noir cuisiné aux
épinards.



ENDIVES OU CHICONNES CHAUDES
COMME LA BRÛLÉE DE BABAGY

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.