



Recette

Endives rouges au four

Plus que de la salade : l'endive est une championne de la métamorphose.

15 Min.

Temps de préparation



30 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

SAUCE

1 orange, zeste râpé, jus pressé

3 cs de balsamico bianco

4 cs d'huile d'olive

sel, poivre

SALADE

300 g d'endives rouges, en quartiers **De saison**

1 cs d'huile d'olive

1/2 cc de sel et de poivre

1 orange, filetée

30 g de pignons, grillés

100 g de ricotta, en morceaux

Voici comment faire

1 de 3

SAUCE Mélanger le zeste d'orange avec les autres ingrédients et assaisonner.

2 de 3

SALADE Répartir les endives sur la plaque préparée. Verser l'huile d'olive dessus et assaisonner.

3 de 3

CUISSON Faire cuire pendant 15 à 20 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Sortir et dresser avec les filets d'orange, les pignons et la ricotta. Verser la sauce dessus.