

RECETTE CUISINE des GONES

ENDIVES A LA LYONNAISE

Ingrédients :

- 1 kg d'endives
 - 1 grosse noix de beurre
 - 1 cuillerée à café de sucre
 - sel poivre
 - noix de muscade
 - 250 gr de crème fraîche
 - 2 jaunes œufs
 - 1 citron.
-
- Préparez et lavez rapidement les endives en vous souvenant que plus les endives restent dans l'eau plus elles sont amères.
 - Beurrez une cocotte placez les endives dedans salez poivrez aromatisez de noix muscade râpée saupoudrez d'une cuillerée à café de sucre en poudre et ajoutez la crème fraîche.
 - Versez un peu d'eau en son creux refermez le couvercle.
 - Faites cuire 45 minutes à chaleur moyenne.
 - En fin de cuisson le jus doit être encore un peu long liez le avec les deux jaunes d'œuf.
 - Attention! Dès cet instant il ne doit plus bouillir.
 - Rehaussez d'un jus de citron et servez.

Bon Appétit