



DECLINAISON D'ENDIVES

EN VELOUTE

EN DIP

ETUVEES ET HUITRES

Velouté (pour 6 personnes)

200 gr d'endives
2 dl d'eau
1 noisette de bouillon de volaille
0,5 dl de crème
2 oignons
2 c. à soupe de sucre brut
50 gr de beurre

Emincer les endives après avoir enlever le cœur et les faire suer dans une noisette de beurre. Mouiller avec le bouillon et la crème. Laisser cuire tranquillement. Une fois les endives bien tendres, mixer.

Couper les oignons finement en lamelles et les faire caraméliser avec le beurre et le sucre dans une poêle. En mixer une partie dans le velouté et servir le reste en décoration.

Etuvéés et huîtres chaudes (pour 6 personnes)

200 gr d'endive émincées finement
(enlever les cœurs)
2 c. à soupe de jus de citron vert
1 c. à soupe de sucre
1 noix de beurre

6 huîtres

0,5 dl de crème chantilly
zeste de citron vert

Remplacer les huîtres par des cubes de noisson

Mélanger les endives émincées avec le jus de citron vert et le sucre. Faites suer au beurre et laisser confire tranquillement. Ajouter du sucre ou du jus de citron pour obtenir un bon équilibre.

Ouvrir les huîtres, récupérer leur eau de végétation, la porter à ébullition et pocher les huîtres quelques secondes. Nettoyer les coquilles (ou utiliser des petits contenants).

Répartir les endives confites, puis l'huître. Remettre au four quelques minutes pour réchauffer puis couvrir avec une cuillère de crème chantilly. Laisser encore quelques secondes pour que la crème se liquéfie légèrement.

Crués en dip (pour 6 personnes)

1-2 endives

1 petit fromage frais de chèvre (85 gr)
1 petite boîte de filets d'anchois
huile d'olive
ciboulette

Faire chauffer les filets d'anchois dans une petite casserole avec un filet d'huile d'olive. Les passer au tamis directement sur le fromage frais. Bien mélanger et assouplir avec de l'huile d'olive. Assaisonner et ajouter de la ciboulette ciselée.

Couper les endives en tronçons en enlevant une partie du cœur et servir avec la mousse chèvre-anchois.