

# ENDIVES A LA CREME D'AMANDE

Pour 3-4 personnes  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 10 + 15 min



**8 endives**  
**1/2 citron**  
**1 cuillère à café du sucre blond de canne**  
**20 cl de crème d'amande (en boutique bio)**  
**10 g de beurre (ou d'huile)**  
**sel**  
**poivre**  
**1 poignée d'amandes effilées**

Laver et égoutter les endives, éliminer les feuilles qui pourraient être abîmées, creuser légèrement la base avec un couteau pointu pour ôter le "trognon dur" et un peu amer.

Déposer les endives dans un panier (de cocotte-minute pour moi), les arroser du jus de citron et du sucre.

Faire cuire les endives à la vapeur pendant 10 min puis les égoutter.

Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire dorer les endives pendant 5-10 min.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C et en profiter pour y faire griller les amandes effilées pendant 5 min.

Disposer les endives dans un plat à gratin, les arroser de crème d'amandes et enfourner pour 15 min à 200°C.

Parsemer des amandes effilées grillées avant de servir.