

## **Endives au caramel d'oranges**

### **Quinoa noisettes et roquette**

Pour 4 personnes

Fait par : BO

Le : mai 2020

Source recette : *Rutabago.com*



#### **1. QUINOA**

300 gr de quinoa

1 gousse d'ail

Pm Gros sel

Cuire le quinoa à l'eau bouillante salée 15 à 20 mn suivant la variété avec la gousse d'ail fendue en deux sans le germe.

Au terme de la cuisson, égoutter le quinoa.

Ajouter un peu de Gremolata

#### **2. ENDIVES SAUTEES**

600/800 gr d'endives (1½ par personne)

1 dl d'huile

300 gr d'orange (2)

60 gr de miel

Pm Sel fin

Pm Poivre du moulin

Parer les endives et les couper en deux sur la longueur. Oter un peu de la partie ferme au centre

Colorer les endives de chaque côté

Zester et presser le jus des oranges

Ajouter le miel, assaisonner

Ajouter ¾ du jus d'orange et la moitié des zestes

Laisser cuire à couvert 10/15 mn suivant la taille des endives.

Au terme de la cuisson, réserver les endives et réduire le jus pour avoir un jus sirupeux. Il fera briller les endives au dressage.

#### **3. GREMOLATA**

80 gr de brisure de noix

100 gr de roquette

5 cl d'huile d'olive

Pm Jus d'orange et zeste

Pm Ail cuite

Sel fin

Poivre blanc moulu

Ciseler finement la roquette

Récupérer l'ail cuite et hachez là.

Mélanger tous les ingrédients.

En ajouter un peu dans le quinoa cuit et réservez en ¼ pour la finition de l'assiette