**Endives caramélisées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/endives-caramelisees-p1240028-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 500 g d'**[**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 75 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **fumés**  
**- 20 g de sucre en poudre**  
**- 1 càs d'eau**  
**- 10 g de beurre**  
**- 50 g de crème fraîche liquide  
- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**Nettoyer les endives, les couper en deux et retirer le cœur dur.  
Faire dorer les allumettes de lardons dans une poêle à sec et les réserver.  
Ajouter une cuillerée d'huile et faire dorer les endives sur les 2 faces.  
Ajouter un demi-verre d'eau, saler, couvrir puis laisser cuire à feu doux  
pendant environ 20 minutes en retournant une fois les endives, elles doivent être tendres mais non défaites.  
Les réserver et essuyer la poêle.  
Faire un caramel avec le sucre et l'eau.  
Lorsqu'il est bien coloré, ajouter le beurre et remuer pour le faire fondre.  
Remettre les endives et les lardons dans la poêle et les retourner plusieurs fois pour les enrober.  
Incorporer la crème, saler, poivrer et laisser mijoter pendant 5 minutes.  
Servir immédiatement les endives nappées de leur sauce, seules ou pour accompagner un morceau de poisson ou de viande.