**Feuilles d'endives à l'orange**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/feuilles-dendives-a-lorange-p1040135-r-copy.jpg)**  
  
**- 12 grandes et jolies  feuilles d'**[**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 15 g de beurre**  
**- La moitié d'une grosse** [**orange**](https://recettes.de/orange)  
**- sel & poivre du moulin**

Prélever 12 jolies feuilles d'endive et les essuyer délicatement.  
Recueillir le jus de la moitié de l'orange.  
Faire fondre le beurre dans une grand poêle et y mettre une pincée de sel.  
Faire rapidement dorer les feuilles sur les deux faces.  
Verser le jus d'orange et laisser cuire jusqu'à évaporation.  
Retirer du feu lorsque le jus commence à caraméliser.  
Poivrer et garder au chaud.  
J'ai servi avec une escalope de veau et un risotto à la courge au Thermomix.