**Feuilles d'endives à l'orange**

****

**- 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.