



# Cuisiner l'endive

**Prince de Bretagne est un jeu !**



## Jouez la couleur !

Associez l'endive à sa cousine la carmine : ses belles couleurs violettes mettront en valeur la blancheur de l'endive. Quartiers d'orange, de pamplemousse, crevettes décortiquées, voilà une très belle entrée.

## Jouez la fraîcheur !

Un petit creux ? Croquez-la comme une pomme. Ou encore à l'apéro, garnissez des feuilles de fromage blanc et d'épices...



## Jouez la déco !

Décorez vos assiettes avec les pointes, servez-l'endive en effilochée (en

salade ou cuisinée), en bâtonnets, en feuilles entières, en tranches...



## Jouez les saveurs !

C'est braisée que l'endive dévoilera sa puissante saveur aromatique. Coupez les endives en deux, faites-les revenir dans une cocotte, mouillez



d'un peu de liquide et laissez cuire 15 minutes à couvert à feu doux. Faites dorer à feu vif avant de servir.



Défendons le goût du frais

***l'endive***  
***Prince de Bretagne***  
***arrive !***

Découvrez d'autres recettes sur

[www.prince-de-bretagne.com](http://www.prince-de-bretagne.com)

