



## Recette

# Endives rouges au four

Plus que de la salade : l'endive est une championne de la métamorphose.

**15 Min.**

Temps de préparation



**30 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### SAUCE

1 orange, zeste râpé, jus pressé

3 cs de balsamico bianco

4 cs d'huile d'olive

sel, poivre

### SALADE

300 g d'endives rouges, en quartiers **De saison**

1 cs d'huile d'olive

1/2 cc de sel et de poivre

1 orange, filetée

30 g de pignons, grillés

100 g de ricotta, en morceaux

## Voici comment faire

### 1 de 3

**SAUCE** Mélanger le zeste d'orange avec les autres ingrédients et assaisonner.

---

### 2 de 3

**SALADE** Répartir les endives sur la plaque préparée. Verser l'huile d'olive dessus et assaisonner.

---

### 3 de 3

**CUISSON** Faire cuire pendant 15 à 20 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Sortir et dresser avec les filets d'orange, les pignons et la ricotta. Verser la sauce dessus.