

Sucettes feuilletées à l'endive caramélisée



Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée
2 endives
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à soupe de cidre
1 noix beurre
Sel et poivre
1 jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau
Pics à brochette en bois

Préparation :

Retirez le cœur des endives et coupez-les en tronçons d'environ 2 cm.
Faites chauffer une poêle avec une noix de beurre et faites-y revenir les endives. Salez et poivrez.

Ajoutez le miel et laissez caraméliser avant de déglacer au vinaigre.

Préchauffez votre four à 180°C. Déroulez la pâte et découpez-y des cœurs d'environ 3 cm de large.
Placez la moitié des cœurs sur une plaque recouverte de papier cuisson et garnissez-les d'endives caramélisées. Humidifiez le pourtour de la pâte avec un peu d'eau.

Avec les dents d'une fourchette, appuyez sur les bordures du cœur et dorez à l'œuf.

Enfournez pendant 12 minutes puis servez bien chaud.

Incorporez un pic en bois dans le centre du cœur.

