

# Endives au pesto persil-pistaches, oignons caramélisés et burrata



**Vous cherchez une entrée festive? Les endives braisées, au goût sucré, avec de la burrata, des oignons caramélisés et du pesto de persil sont un feu d'artifice de saveurs.**

Avec l'arrivée de l'hiver, le choix dans le rayon des salades devient plutôt maigre. Malgré cela, beaucoup évitent les endives, un légume pourtant de saison mais plutôt amer. Mais une fois de plus, la préparation fait toute la différence.

La plupart des substances amères se trouvent dans le trognon, il est donc déjà très utile d'en enlever le plus possible. Un autre remède miracle contre l'amertume est la cuisson. Plus les endives sont braisées, cuites au four ou à la vapeur, plus leur goût devient doux. Enfin, ajouter un ingrédient sucré, comme le miel dans cette recette, atténue encore le goût amer.

Fan d'endives? Alors, n'hésitez pas à goûter ce [gratin d'endives au jambon](#) crémeux.

## Pesto

- 0,8 dl d'huile d'olive
- 0,3 dl d'eau
- 60 g de pistaches, décortiquées et non salées
- ½ gousse d'ail
- 10 g de persil, feuilles et tiges
- ¾ cc de sel

## Salade

- 700 g d'endives
- 3 à 4 cs huile d'olive
- 1½ cc de sel
- 4 cs de miel ou de sirop d'agave
- 150 g de burrata

## Oignons rouges caramélisés

- 1 cs d'huile d'olive
- 100 g d'oignons rouges, en rondelles de 2 à 3 mm environ

- ¼ cc de sel
- 1½ cc de sucre

## **Pesto**

1. Mélangez tous les ingrédients pour le pesto et ajustez l'assaisonnement.

## **Salade**

1. Coupez le bas des endives lavées, puis coupez-les en quatre et enlevez tout ce qui peut être enlevé du trognon sans que le légume ne se défasse (les trognons contiennent la plus grande partie des substances amères).
2. Faites revenir les endives de tous les côtés dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient cuites et bien dorées (plus elles sont cuites, plus leur goût est doux).
3. Pour finir, assaisonnez-les de sel, puis nappez-les de miel ou de sirop d'agave et remettez-les brièvement dans la poêle. Réservez.

## **Oignons rouges caramélisés**

1. Faites revenir les rondelles d'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ajoutez le sel et le sucre, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Assaisonnez.

## **Finition**

1. Déposez les endives braisées sur une ou plusieurs assiettes, salez à nouveau légèrement si nécessaire.
2. Répartissez les oignons caramélisés par-dessus et arrosez-les de quelques cuillères à soupe de pesto.
3. Recouvrez le tout de burrata et nappez-la de pesto.

**Temps de préparation: environ 40 minutes**

### **Bio Casadei Armonia Rosso Toscana IGT**

Robe rubis vif. Nez alléchant de baies rouges et de cerise noire. Bouche pleine aux tanins veloutés. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

