LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Saucisses grillées, endives braisées à La Marble Queen et miel

Saucisses grillées endives réunies dans une assiette chaleureuse et rustique : le contraste entre la chair dorée des saucisses et l’amertume fondante des endives braisées est ici souligné par une touche sucrée-mielleuse et le coup de fouet vert de La Marble Queen. La sauce apporte une vivacité acidulée, une pointe végétale et un piquant progressif qui contrebalance le caramel du miel. Cette recette conviviale se prépare en moins d'une heure et convient parfaitement pour un dîner d’automne entre amis ou en famille, quand on veut un plat réconfortant sans complication mais riche en goût.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**facile**

Ingrédients

- 4 saucisses de porc (≈600 g au total)
- 6 endives (≈600 g)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de La Marble Queen, séparées
- 10 cl d'eau ou de bouillon léger
- 1 branche de thym (ou herbes de Provence)
- Sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



La Marble Queen

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe une grande poêle à feu moyen. Pendant ce temps, essuie les saucisses et pique-les légèrement pour éviter qu'elles n'éclatent.

Fais chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans la poêle. Saisis les saucisses 8–10 minutes en les tournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réserve sur une assiette et couvre légèrement.

Pendant que les saucisses cuisent, prépare les endives: ôte les feuilles extérieures abîmées, coupe la base puis fends chaque endive en deux dans la longueur.

Dans une autre poêle large, fais fondre le beurre avec 1 c. à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Pose les demi-endives côté coupé vers le bas et laisse dorer 3–4 minutes.

Ajoute le miel, 1 cuillère à soupe de La Marble Queen et le thym; verse 10 cl d'eau ou de bouillon, baisse le feu, couvre et laisse braiser 12–15 minutes jusqu'à ce que les endives soient tendres mais encore structurées. Sale et poivre en fin de cuisson.

Remets les saucisses dans la poêle chaude et badigeonne-les avec 1 cuillère à soupe de La Marble Queen et un filet de miel. Laisse caraméliser doucement 2–3 minutes en les tournant pour glacer.

Dresse: répartis les endives braisées sur un plat ou dans des assiettes creuses, pose les saucisses dorées par-dessus et termine par un filet supplémentaire très léger de La Marble Queen (quelques gouttes) pour conserver la vivacité.

Serre immédiatement, accompagné d'une salade d'automne ou d'un peu de pain de campagne pour récupérer les jus.

Le conseil des Épices Curieuses

Fais dorer les endives côté coupé pour caraméliser leurs sucres. Pour une cuisson homogène des saucisses, commence à feu vif puis baisse après coloration. Ajuste la quantité de La Marble Queen à ton goût, en commençant toujours par une cuillère à soupe.