



6 personnes



15 min



1 h

## Confiture d'endives et oranges

Coupez les endives en 4 dans le sens de la longueur et émincez finement. Mettez-les dans un faitout, puis ajoutez les sucres, les quartiers d'oranges et le jus du citron jaune. Laissez mijoter 1h à feu doux en veillant à ce que le mélange ne brûle pas. Une fois le mélange compoté, versez-le dans des pots à confiture. Consommez-la dans les 2 semaines.

4 endives  
200 g de sucre  
250 g de quartiers d'oranges  
1 citron jaune  
2 sachets de sucre vanillé