



ENDIVES BRAISÉES

Ingredients:



10 MINUTES



25 MINUTES



4-5 PERSONNES

- 500 g d'endives
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon jaune
- 30 g de beurre
- 1 filet d'huile
- 25 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- Sel et poivre



Préparation :

1. Rincez rapidement les endives, essuyez-les et coupez les talons.
2. Épluchez, émincez et dégermez les gousses d'ail et l'oignon jaune. A feu moyen, faites fondre le beurre avec le filet d'huile dans une cocotte, et ajoutez l'oignon et l'ail émincés.
3. Ajoutez les endives coupées en 2 dans le sens de la longueur, assaisonnez avec le sel et le poivre. Puis laissez colorer les endives en les retournant régulièrement sur chaque côté.
4. Au bout de 10 minutes découvrez puis terminez la cuisson pendant 15 minutes. Les endives sont cuites quand elles sont tendres à la pointe du couteau. C'est prêt !