

Endives braisées

pour 4 personnes

- 8 endives moyennes
- 1 carotte
- 1 oignon
- 20cl de jus de veau
- 1 cuillère à café de thym
- 1 blanc de poireau
- 50g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre.

■ *Endives cuites lentement dans du jus de veau avec des petits légumes*

Servir: bien chaud en accompagnement d'une viande.



■ Epluchez la carotte et l'oignon, et coupez les en rondelles, ainsi que le poireau.

■ Faites fondre le beurre dans une sauteuse avec l'huile, à feu moyen. Versez le poireau, l'oignon et la carotte dans la sauteuse. Salez et faites les revenir pendant 5 minutes.

■ Lavez les endives, supprimez les trognons. Ajoutez les endives dans la cocotte, puis versez le jus de veau et le thym. Couvrez et laissez cuire doucement à petits frémissements pendant 30 minutes.

■ Vérifiez la cuisson des endives en les piquant avec une fourchette. Poivrez.