

Endives braisées – En cocotte



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson cocotte: 20 min, poêle 20 min



4 ou 6 endives



2 càs H. d'olive



Herbes séchées



Poivre et sel



Option : Cube Or

Préparation

1. Préparer les endives : Couper le tronc, enlever les feuilles flétries.
2. Les faire tremper 5 min dans de l'eau vinaigrée, égoutter.
3. Les mettre dans le panier de la cocotte, et verser 2 verres d'eau.
4. Option : Rajouter un cube Or.
5. Fermer le couvercle et faire chauffer 20 min à petite rotation de la soupape.
6. Egoutter les endives et faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
7. Mettre les endives dans la poêle chaude, rajouter des herbes, couvrir à feu réduit.
8. Servir chaud.

* * * 05 mai 2022 * * *