

ENDIVES BRAISEES AU COOKÉO

Pour 2 personnes



*6 petites endives
100 gr de lardons fumés ou du jambon
10 cl d'eau
1 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel.
1 cuillère à café d'herbes de Provence
1 cuillère à soupe de miel
1/2 cuillère à café de paprika
1/8 cuillère à café de piment d'esbellette*

- 1. Parez les endives : retirez les feuilles flétries et le centre du pied en creusant un cône à l'intérieur.**
- 2. Lavez-les rapidement sous l'eau et partagez-les dans la longueur si elles sont trop épaisses.**
- 3. Dans la cuve du cookéo mettez l'huile d'olive et placez-y les endives tête-bêche avec le miel et les lardons.**
- 4. Mettez à dorer, retournez les endives régulièrement.**
- 5. Ajoutez l'eau, les herbes de provences, le sel , le parika et le piment d'esbelette puis mettez cuisson sous pression 8 mm.**
- 6. Eventuellement réduisez le jus de cuisson en position doré.**
- 7. Laissez en mode maintien au chaud 5 minutes minimum.**
- 8. Dégustez.**

[Décorer avec du persil.](#)