

ENDIVES BRAISEES

Pour 2 personnes



4 endives
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1/4 l d'eau
1 cube de bouillon de poule
sel, poivre
herbes de Provence
2 sucres
Sel, poivre (ou paprika)

1. Parez les endives : retirez les feuilles flétries et le centre du pied en creusant un cône à l'intérieur ; lavez-les rapidement sous l'eau et partagez-les dans la longueur si elles sont trop épaisses.
2. Dans une grande poêle, mettez l'huile d'olive et placez-y les endives tête-bêche.
3. Retournez les endives régulièrement. Au bout de 15 minutes, si nécessaire ajoutez de l'eau et le cube de bouillon. Laissez mijoter en veillant à ce que les endives n'attachent pas.
4. Faites réduire le jus de cuisson en augmentant le feu.
5. Dégustez

[Accompagne parfaitement le magret au clémentines](#)