

Endives braisées caramélisées

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 à 2 endives par personne
- Sucre en poudre

Préparation :

- Laver les endives et à l'aide d'un couteau, creuser le fond de chaque endive pour que celle-ci soit moins amère.
- Couper les en deux dans le sens de la longueur si celles-ci sont trop grosses.
- Dans un autocuiseur, mettre un peu d'huile, ajouter les endives et les laisser cuire à feu vif quelques minutes, sans le couvercle.
- Saupoudrer généreusement de sucre en poudre (8 à 10 cuillères à soupe selon les goûts).
- Laisser caraméliser en retournant les endives régulièrement.
- Lorsque celles-ci ont pris une belle couleur ajouter 1/2 l d'eau environ,
- Saler, poivrer et fermer l'autocuiseur.
- Laisser cuire 20 mn environ à partir de la rotation de la soupape.