



## Endives braisées

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Des endives cuites dans vos assiettes.

### Ingrédients :

- 8 belles endives
- 3 litres d'eau
- gros sel gris
- [1 jus de citron jaune](#)
- 25 cl de fond de veau
- 80 g de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- sel fin et poivre du moulin
- Branches de thym

**Pour 4 personnes**



### Réalisation de la recette :

Préparer un **fond de veau** et le laisser au coin de votre fourneau. Prendre **les endives** et réaliser une entaille en forme de croix sur la base des endives. Les mettre dans une casserole. Ajouter de l'eau froide, un [jus de citron](#) et du gros sel. Les cuire à couvert sur **feu moyen**. Pour savoir si vos endives sont cuites, prendre un couteau et piquer à cœur. Si votre couteau ne rencontre aucune résistance, vos endives sont cuites. Les égoutter **pendant 15 minutes** sur une grille. Chauffer une poêle avec un **morceau de beurre** et déposer vos endives dans ce beurre juste fondu. Assaisonner de sel fin, de poivre et d'une pincée de sucre en poudre. Les faire **revenir sur un feu moyen**. Les retourner et baisser votre feu. Ajouter le fond de veau et rectifier **l'assaisonnement**. Cuire doucement pendant 15 minutes pour permettre **le glaçage des endives**. Dresser et servir aussitôt. Les endives se marient parfaitement avec de la [viande blanche](#).