

Recette d'endives façon Ninny

Ingrédient :

- Une dizaine d'endives au moins (ça diminuer plus que de la moitié à la cuisson)
- Miel ou sucre
- Cube de kubor (facultatif)
- beurre
- Herbes de provence (facultatif)
- Crème fleurette (facultatif)
- Jus de Citron

PREPARATION

- Enlever le cœur de chaque endive (**important pour retirer l'amertume de l'endive**)
- Couper les endives en lamelles
- Les mettre dans un grand saladier et arroser de jus de citron

Dans une cocotte minute mettre un fond d'eau (environ 10 cm)

- Mettre un cube de kubor (facultatif)
- (éventuellement un morceau de pain, cela retire un peu de l'amertume à l'endive)
- Mettre les lamelles d'endives dans le panier et poser au fond de la cocotte
- Qd ça commence à siffler, laisser cuire environ 20 minutes

Qd c'est cuit, retirer les endives de la cocotte

Dans un faitout assez grand et profond, verser les endives et faire cuire à feu vif.

Retirer régulièrement l'eau que font les endives jusqu'à ce qu'elle n'en produisent presque plus (c'est un peu long)

- Ajouter un gros gros morceau de beurre et faire cuire à feu vif pendant 15 minutes environ
- Saler et poivrer
- Ajouter le miel ou le sucre et bien mélanger. Et laisser bien dorer les endives de tous les côtés
- Ajouter l'un des deux ou les deux ensemble si vous voulez
- Mettre des herbes de provence facultatif
- la crème (facultatif)

C'est prêt et les endives ne sont plus amères ou très très peu. Du coup, les enfants les aimeront !!!

Par Annie