

Endives braisées à la crème et au curry



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

INGRÉDIENTS :

20 cl de Crème légère semi-épaisse

8 endives

50 gr de Beurre gastronomique

2 c. à café de sucre

Jus d'un demi-citron

0.5 c. à café de curry en poudre

sel et poivre

PRÉPARATION :

Commencez en préparant les endives. Lavez-les puis séchez-les. Enlevez éventuellement les feuilles trop abimées puis coupez-les en deux dans la longueur et ôtez les cônes au pied (la partie blanche et dure au pied des feuilles).

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse à feu moyen. Posez-y la moitié des endives et faites-les revenir.

Quand elles commencent à blondir, saupoudrez-les avec la moitié du sucre, salez et poivrez et laissez accentuer la coloration pendant environ deux ou trois minutes.

Réservez cette première moitié et faites de même pour la deuxième moitié des endives.

Réunissez ensuite toutes les endives dans une sauteuse, arrosez avec le jus de citron, couvrez et laissez braiser doucement pendant 30 mn.

En fin de cuisson découvrez et laissez évaporer le jus de cuisson, les endives rejetant plus ou moins de liquide.

Pendant ce temps mélangez la crème légère semi-épaisse Bridélice et le curry.

Dès que le jus est bien réduit ajoutez la crème au curry, portez à ébullition est coupez aussitôt. Servez sans attendre.

BONNE DEGUSTATION !