



514 750 6050  
info@laguildeculinaire.com

# ENDIVES BRAISÉES

Portions : 4

Préparation : 10 minutes – Cuisson : 8 minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

## INGRÉDIENTS

8 endives jaunes, nettoyées, le talon arasé et légèrement creusé au couteau

80 ml (1/3 de tasse) eau

1 citron, jus

200 gr (8 oz) beurre non salé, coupé en cubes

55 gr (2 oz) sucre

sel et poivre au goût

1/3 de botte persil italien, haché

## MÉTHODE

Dans une casserole hors du feu, rangez les endives en rosace en prenant soin de placer les talons (partie la plus ferme de l'endive) contre les parois de la casserole et de les serrer entre-elles.

Ajoutez l'eau, le jus de citron, 120 gr (4 oz) de beurre en cubes, le sucre et assaisonnez de sel et poivre.

Démarrez la cuisson à froid, en ayant préalablement déposé un morceau de papier parchemin sur les endives et posé un couvercle.

Faites cuire durant 1 heure à 1 heure 20 selon le calibre des endives.

Au terme de la cuisson retirez-les de la casserole et égouttez-les. Lorsqu'elles sont suffisamment froides pour les manipuler, taillez légèrement le talon.

Au moment de servir, dans une poêle chaude, faites-les dorer dans le restant de beurre. Parsemez-les de persil haché.

