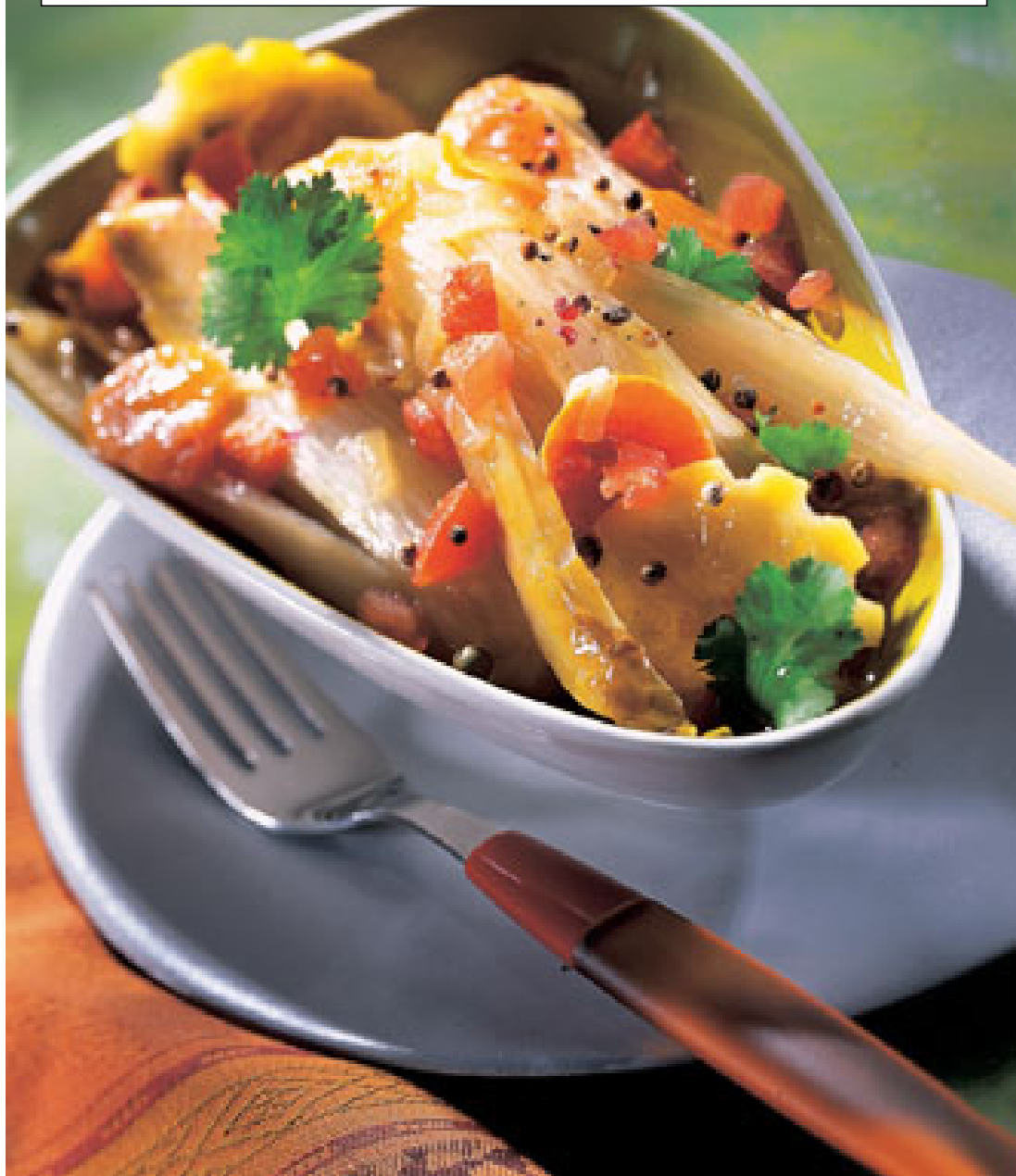


Endives confites à la grecque



Endives confites à la grecque

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

8 belles endives 1 grosse carotte 2 oignons 1 gousse d'ail 1 grosse tomate 1 citron non traité 10 cl de vin blanc sec 10 cl d'huile d'olive 1 cuillère à soupe rase de sucre 1 cuillère à soupe de graines de coriandre quelques brins de coriandre fraîche sel poivre

Préparation

Ebouillantez, pelez et épépinez la tomate. Coupez-la en dés. Éliminez un cône à la base des endives, puis coupez-les en deux dans la longueur, après avoir enlevé les feuilles externes si nécessaire. Pelez et émincez les oignons, pelez et écrasez l'ail, épluchez la carotte et détaillez-la en fines rondelles. Lavez le citron, puis coupez-le en rondelles.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Mettez les oignons à fondre doucement, ajoutez les endives, les cubes de tomate, la carotte, l'ail et le citron. Salez, sucez, poivrez, versez le vin, parsemez de coriandre et mélangez.

Couvrez à moitié et laissez mijoter 40 à 45 min, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide dans la sauteuse. Laissez refroidir et mettez 12 h au réfrigérateur. Parfumez de coriandre ciselée juste au moment de servir.

Le bon accord vin

un corbières

Notes personnelles