

Endives braisées aux zestes d'agrumes

Préparation : 10 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Échalote : 1
- Endives : 8
- Orange non traitée : 1
- Citron non traité : 1
- Quelques pulvérisations d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation :

- 1) Pelez et émincez l'échalote. Lavez les endives, ôtez leur pied, puis détaillez-les en lanières. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez l'échalote émincée, puis les endives. Salez et poivrez. Laissez cuire 5 min à feu moyen en remuant.
- 2) Lavez l'orange et le citron et prélevez le zeste à l'aide d'un couteau économe pour en obtenir 4 cuillères à café. Hachez ces zestes et répartissez-les sur les endives. Ajoutez le jus de ½ citron et de ½ orange. Laissez mijoter 15 min en remuant de temps en temps. Servez bien chaud.