

## Mijoté de carottes et d'endives à la crème légère

Temps de préparation : 20 min – Temps de cuisson : 40 min

### **Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :**

- 600 g de carottes
- 400 g d'endives
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de crème fraîche liquide légère
- 5 brins de cerfeuil frais
- 40 g de beurre
- Sel et poivre

### **Étapes de préparations :**

- 1) Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- 2) Lavez, ôtez les bases et les feuilles abîmées, puis émincez les endives en fins morceaux.
- 3) Pelez et hachez finement les oignons et l'ail.
- 4) Lavez, épongez et hachez les brins de cerfeuil.
- 5) Faites fondre le beurre dans une cocotte sur feu moyen.
- 6) Quand le beurre est bien fondu, faites revenir les oignons et l'ail haché pendant 4 min en mélangeant bien.
- 7) Ajoutez les rondelles de carottes et morceaux d'endives, puis prolongez la cuisson pendant 5 min supplémentaires en remuant de temps à autre.
- 8) Versez ensuite 10 cl d'eau, puis salez et poivrez selon vos goûts. Couvrez, baissez le feu à feu moyen et laissez cuire pendant 20 min en mélangeant fréquemment.
- 9) Au bout de ce temps, ajoutez la crème fraîche liquide et le cerfeuil haché. Baissez le feu à feu doux et laissez encore cuire pendant 10 min en remuant toujours régulièrement.
- 10) A la fin de la cuisson, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin.
- 11) Servez bien chaud accompagné de viande ou de poisson grillé.