Endives braisées aux lardons recette cookeo

Endives braisées aux lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 à 6 endives endives

180 g de lardons

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

300 ml d’eau

H2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Enlevez les premières feuilles des endives ainsi que les trognons et coupez les endives en 2.

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau et un cube de boeuf émietté

Mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve puis faites revenir les lardons

Ajoutez ensuite les endives . Saupoudrez avec le sucre en poudre. Retournez les endives sous toutes leurs faces

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Servez chaud