

## Endives braisées aux oignons



Plat **Facile**

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Un plat sain et gouteux, réalisé avec un autocuiseur Seb.*

### Ingrédients

- 1 kg d'endives
- 1 demi citron pressé
- 30 g de beurre
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de sucre
- sel
- poivre
- 1 demi verre d'eau - 8 cl

### Préparation

- 1 Retirez les feuilles flétries des endives.
- 2 A l'aide un couteau pointu, ôtez le petit cône à l'intérieur du pied. Il est souvent amer.
- 3 Lavez soigneusement vos endives, égouttez-les et essuyez-les.
- 4 Faites chauffer 30 g de beurre dans la cocotte. Mettez-y les endives et laissez-les dorer légèrement de toute part. Ajoutez la gousse d'ail, les oignons coupés en rondelles, le jus de citron, le morceau de sucre, le sel, le poivre ainsi qu'un demi-verre d'eau (8 cl).
- 5 Fermez et faites monter en pression la cocotte sur feu vif. Dès que la soupape chuchote, réduisez le feu et laissez cuire 30 minutes à feu très doux.
- 6 Égouttez avant de servir.

Proposé par

**SEB**

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

