

ENDIVES AUX CAROTTES

FACILE	Coût moyen
Préparation : 20 minutes	Cuisson 45 minutes
Pour 4 personnes	Une sauteuse ou un wok

Ingrédients :

200 gr de carottes
400 gr d'endives
2 tranches de jambon blanc
1 verre de vin blanc sec
1 bouillon cube
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de concentré de tomate
10 cl de crème fraîche
Sel, poivre, ail, thym
Huile d'olive

Préparation :

- 1 - Laver, éplucher et couper les carottes en fines lamelles
- 2 - Eplucher, laver, évider et couper les endives en tronçons
- 3 - Dans une sauteuse ou un wok, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les carottes, un peu d'ail et laisser colorer
- 4 - Verser les endives sur les carottes et continuer la cuisson à feu doux
- 5 - Couper le jambon en lanières et ajouter
- 6 - Verser 1 verre de vin blanc sec, $\frac{1}{4}$ litre d'eau avec 1 cube de bouillon de poule, et ajouter une cuillère de concentré de tomate, 10 cl de crème, du sel, du poivre, le thym et 1 petite cuillère à café de sucre
- 7 - Laisser cuire à feu doux jusqu'à cuisson des carottes (ajouter de l'eau si besoin), jusqu'à obtenir une sauce onctueuse
- 8 - Rectifier l'assaisonnement pour ne pas ressentir l'acidité
- 9 - Server avec du riz