

---

LES RECETTES DE LA LEGUMERIE

# ENDIVES BRAISÉES AUX POMMES

POUR 6 PORTIONS

---

450 gr d'endives

180 gr d'oignons

180 gr de pommes

60 ml de vinaigre de cidre

1 pincée de sel

25 gr de raisins secs

1 pincée de thym

30 gr de sucre roux

De l'huile d'olive



- 
1. Laver les pommes et les endives. Couper les pommes en cubes et les endives en lamelles
  2. Faire revenir les oignons dans un peu d'huile avec le sel et le thym
  3. Lorsque les oignons deviennent fondants, ajouter le vinaigre de cidre
  4. Ajouter les pommes et les faire revenir quelques minutes, puis ajouter les endives et les raisins secs
  5. Saupoudrer d'un peu de sucre et laisser cuire encore 5 à 10 minutes
-