



Endives braisées, clémentines et féta

05/03/2019 à 10h22

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 belles endives
- 3 clémentines
- 50 g de beurre
- 15 cl de fond de veau
- 1 cuillère à soupe de zestes d'orange confite
- 1 cuillère à soupe de féta en cubes
- Sel, poivre

Préparation :

- Coupez la base des endives, retirez les premières feuilles, lavez-les et les sécher-les dans un papier absorbant ;
- Coupez-les en deux dans la longueur ;
- Faites fondre le beurre dans une sauteuse et ajoutez les endives ;
- Laissez sur feu doux 5 à 6 min en arrosant régulièrement de beurre de cuisson ;
- Versez le fond de veau et poursuivez la cuisson 10 min ;
- Ajoutez le jus des clémentines et les zestes confits ;
- Salez, poivrez et laissez encore sur feu doux 5 min en arrosant régulièrement les endives du jus de cuisson ;
- Eparpillez la féta et servez de suite.