Le fondant de carottes endives

Les ingrédients pour 2/3

- 400 grs de carottes
- 2 belles endives
- 1 gousse d’ail
- 1 oignon
- un fond de crème fraiche 4 cuillères à soupe
- huile olive
- sel poivre muscade





Toujours le même départ…

Un bon couteau et on émince l’ensemble des légumes, et on coupe en fines lamelles les carottes.



Dans un fond d’huile d’olive à la casserole, on fait revenir l’oignon et l’ail, puis on ajoute les carottes et les endives avec un fond d’eau, juste que cela n’ attache pas.Une pincée de sel, une de poivre, une cuillère à café de muscade et on laisse cuire 30/40 mins à feu doux 4.





Quand les carottes sont cuites, au bon sens du terme, c’est-à-dire fondantes, on ajoute la crème fraîche et on sert.

Un délice, la douceur et le sucré de la carotte associé à l âpreté de l’endive, le tout fondant sous la langue!

Parfait seul ou en accompagnement d’ une volaille ou d’une viande;