**Endives Confites**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/Endives-confites-fevrier-2009-004-copie.jpg) **Pour 4 Gourmands :**

**- 1 kg de petites endives   
- 100 g d'huile d'olive   
- 2 échalotes   
- 20 g de sucre   
- 1 feuille de laurier   
- 1 càc de grains de coriandre   
- 100 g de vin blanc sec   
- 1 grosse tomate   
- 100 g de carottes   
- sel & poivre mignonnette   
- 3 càs de jus de citron   
- 1 citron non traité   
- feuilles de coriandre ou de thym citron**

Nettoyer les endives. Les couper en 4 dans le sens de la longueur et enlever la partie dure à la base.  
Peler et émincer finement les échalotes. Peler, épépiner et concasser la tomate.  
Peler et couper les carottes en fines rondelles, les faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée, égoutter.  
Couper le citron en tranches fines et les faire également blanchir à l'eau bouillante, égoutter.  
Faire chauffer l'huile dans une cocotte, ajouter les échalotes, le sucre, le laurier et la coriandre.  
Laisser fondre un peu, saler et parsemer de poivre mignonnette.  
Mouiller avec le vin blanc et le jus de citron et laisser cuire doucement pendant 10 minutes.  
Disposer les endives dans la cocotte avec les dés de tomates, les carottes et les rondelles de citron.  
Couvrir la cocotte et laisser mijoter 25 minutes à feu doux.  
Laisser refroidir.  
Placer les endives dans une terrine au réfrigérateur.  
Parsemer de feuilles de coriandre ou de thym citron et servir frais.