

un peu la cuisson et cette fois à découvert. Retirer le bouquet garni. Dresser le rôti sur le plat de service et l'entourer avec les endives.

■ LE BŒUF BRAISÉ AUX ENDIVES

pour 4 personnes

1 kg de bœuf lardé d'environ 800 g; 900 g d'endives; 1 bouquet garni (thym, laurier, persil); 1 oignon moyen; quelques cuillerées d'huile; sel, poivre.

1. Laver les endives, enlever les vilaines feuilles et les faire blanchir cinq minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter avec soin.
2. Badigeonner la viande avec l'huile. La saler et la poivrer. La faire dorer ainsi sur toutes ses faces, dans une cocotte. Recouvrir ensuite cette dernière avec les endives. Ajouter un peu d'oignon haché, ainsi que le bouquet garni. Cuire à tout petit feu pendant au moins une heure.
3. Au moment de servir, il ne doit rester que très peu de liquide, sinon prolonger encore