

ENDIVES FARCIES

Florence LEFEVRE le 29/01/25



INGRÉDIENTS POUR 2 à 4 PERSONNES :

- 2 endives/personne (*1 endive entière suffit*)
- beurre
- 3 CS de sucre en poudre
- 50 g de chapelure
- 70 g de parmesan
- 2 CS de thym
- 12 cl de crème fleurette
- 6 tranches de jambon cru fines
- huile d'olive
- persil, sel, poivre



Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Couper les endives en 2 et creuser pour enlever la partie amère.
3. Dans une sauteuse assez grande, faire fondre le beurre et le sucre.
4. Dès que le mélange mousse, poser la demie endive côté plat dans la sauteuse.
5. Tapisser un plat à gratin et mettre les endives côté caramélisé face à soit.
6. Faire la farce en mélangeant la chapelure, le parmesan, thym, crème, sel, poivre.
7. Verser le mélange sur les endives, recouvrir d'une tranche de jambon cru dessus.
8. Enfourner pour 20 mn.
9. A la sortie du four, parsemer de persil.

