

Endives farcies aux pommes, jambon et crème de Comté

- Difficulté : Facile
- Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min
- Cuisson au four

Ingédients pour 2 personnes :

- 4 endives
- 4 tranches de jambon
- 2 pommes
- Sel / Poivre
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de Comté

Préparation :

Préparer les endives : couper la partie dure de la base des endives et éliminer le « cœur » à l'aide d'un couteau d'office, et faire une entaille dans l'endive

Les faire cuire pendant 15/20 minutes à la vapeur.

Pendant ce temps, éplucher les pommes et les couper en petits cubes.

Les faire revenir à la poêle dans un peu de beurre jusqu'à obtenir des pommes bien fondantes.

Couper les tranches de jambon en petits morceaux

Mélanger le jambon haché avec les pommes et assaisonner (sel, poivre).

Couper les endives en deux dans le sens de la longueur et les garnir avec la farce pommes/jambon

Verser la crème liquide dans une petite casserole et porter à ébullition.

Ajouter le comté râpé dans la crème chaude et remuer jusqu'à ce que le fromage fonde.

Dresser les endives dans un plat à gratin et napper avec la crème de Comté.

Faire gratiner quelques minutes au four.

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!