



GRATIN D'ENDIVES

15 MIN.
DE PRÉP.

30 MIN.
EN TOUT

334 KCAL
PAR PERSONNE

① Végétarien, Sans gluten, Low Carb | Lipides: 30 g, Glucides: 6 g, Protéines: 5 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

Chicorée d`endives

8	endives (1 kg env.) eau salée, bouillante
2 cs	jus de citron
50 g	tomates séchées à l'huile
1	gousse d'ail
2 ½ dl	crème entière
½ bouquet	cerfeuil
2 cs	Sbrinz râpé
	sel, poivre, selon le goût

VOICI COMMENT FAIRE

Chicorée d`endives

Couper les endives en deux dans la longueur.

Les faire cuire 5 min env. dans de l'eau bouillante salée additionnée de jus de citron, les sortir et les égoutter.

Egoutter les tomates, éplucher la gousse d'ail, la couper en deux, mettre le tout dans la même casserole avec la crème, porter à ébullition puis réduire le tout en purée dans un verre mesureur. Ciseler le cerfeuil, l'ajouter à la masse avec le fromage, assaisonner.

Disposer les endives bien serrées les unes à côté des autres dans un grand plat à gratin (d'env. 2 litres) graissé et les napper de sauce.

Gratiner

Faire gratiner env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220 ° C.

BON À SAVOIR



Conseil:

avec des pommes terre.



Servir avec:

remplacez les tomates séchées par des olives vertes ou noires.



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/8388/

LISTE D'ACHATS POUR 4 PERSONNES

GRATIN D'ENDIVES

EN STOCK:

☐ 1 gousse d'ail

☐ sel, poivre, selon le goût

IL VOUS FAUT

FRUITS / LÉGUMES/SALADE

☐ 8 endives (1 kg env.)

☐ ½ cerfeuil bouquet

ÉPICES

☐ eau salée

☐ 2 cs jus de citron

LAIT / OEUFS

☐ 2 cs Sbrinz râpé

☐ 2 ½ dl crème entière

SOUPES / CONSERVE / CONFITURE

☐ 50 g tomates séchées à l'huile

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:
fooby.ch/fr/recettes/8388/

PLIEZ ICI

NOTES / AUTRES INGRÉDIENTS

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐


RECOMMANDATION DU VIN

Vinzel Château Bâtie 75cl 2017

Un nez fleuri marqué par des parfums d'agrumes et de fleurs de tilleul, des arômes délicates de levure, une belle rondeur, un corps élégant vif et frais, un chasselas agréable, agrémenté d'une longue finale aromatique.