

Endives au fromage de Bruxelles



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

100 g fromage de Bruxelles

4 Endives

50 g beurre

1 oeuf

sel, poivre

Préparation

Durcissez l'oeuf, rafraîchissez et écalez-le. Extrayez le jaune, émiettez-le. Détaillez les endives crues en coupant le pied et en prenant les feuilles de moyenne grandeur une par une. Veillez qu'elles soient blanches et nettes. Rincez-les à l'eau fraîche. Epongez sur une serviette. Epiquez-les pour former des barquettes. Dans un tamis, pilez le fromage de Bruxelles. Triturez-le dans une terrine en incorporant le beurre. Poivrez, salez si besoin. Dans le creux de chaque feuille, déposez soigneusement une cuillère de garniture. Lissez-en la surface. Décorez avec du jaune d'oeuf émietté. Servez sur laitue en chiffonnade pour l'équilibre.

Cette recette peut être réalisée avec tous les fromages forts ou piquants réduits en pâte.