

Saint Félicien en soufflé et compotée d'endives



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

8 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Saint Félicien](#) : 1

-280 ml de lait

-3 endives

-1 œuf entier + 3 jaunes d'œufs

-40g de farine

-2 poignée de brisures de noix

-vinaigre balsamique

-1 cuillère à soupe de sucre

Préparation

Graissez 4 petites coupelles passant au four avec du beurre.

Ajoutez une fine couche brisures noix. Les mettre au frigo.

Faites bouillir le lait.

Mélangez la farine et l'œuf entier.

Découpez le St Félicien en petits morceaux et les endives en dés.

Faites blanchir les endives dans l'eau bouillante salée,

Ajoutez au vinaigre du sucre, attendez qu'il caramélise et mettez la moitié du st Marcellin

Ajoutez les œufs lorsque le mélange est froid.

Mettez les endives et le fromage restant dans les ramequins sans toucher les bords.

Battez les blancs en neige avec un peu de citron.

Ajoutez – les doucement,

Faites cuire pendant 8 minutes à 200°