

Crumble d'endives à la franc-comtoise

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 belles endives
- 40 g de beurre demi-sel
- 2 cuillères à café de sucre blond
- Moulin « 5 baies »
- 1 pot de crémeux chaud (Entremont)
- 80 g de farine
- 40 g de beurre demi-sel
- 20 g de cerneaux de noix hachés



Préparation

1) Laver les endives et retirer les premières feuilles. Couper les endives en quatre dans le sens de la longueur.

2) Faire fondre le beurre dans une sauteuse et faire revenir les endives pendant 5 minutes en les retournant régulièrement. Saupoudrer de sucre et laisser caraméliser pendant 1 ou 2 minutes. Saler, donner quelques tours de moulin de « 5 baies », verser 10 cl d'eau, couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

3) Préparer le crumble : couper le beurre bien froid en petits dés et le mélanger rapidement à la farine du bout des doigts jusqu'à obtenir un effet « sablé » bien homogène. Ajouter les noix hachées et quelques tours de moulin « 5 baies » puis bien mélanger.

4) Répartir les endives cuites dans quatre ramequins allant au four, recouvrir d'une petite cuillerée à soupe de « crémeux chaud » puis de crumble aux noix.

5) Enfourner à 180°C (th. 6) pendant 15 minutes. Servir de suite.