

## Feuilletés Ch'ti : endives et crème de Maroilles



### Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 ou 7 endives (selon la taille)
- 1 Kub Or
- 600 g d'eau
- 200 g de lardons fumés
- 1 petit Maroilles
- 300 ml de crème épaisse entière
- Sel et poivre du moulin
- 2 rouleaux de pâte feuilletée

Nettoyer, couper et émincer les endives. Placer dans le panier inox (rempli au ras bord).

Cuire les endives à la vapeur avec un bouillon.

(Au Cook'in® : 20 min/120°C/vit 2)(eau + Kub Or). Ôter le panier et vider le jus de cuisson.

Faire revenir les lardons et les endives, assaisonner. Bien égoutter et réserver.

(Au Cook'in® : 3 min/90°C/vit 2).

Faire bouillir la crème liquide et incorporer le Maroilles coupé en cubes, assaisonner et lisser.

(Au Cook'in® : 5min/90°C/vit 3 puis 10 sec/vit 5+TURBO). Réserver.

Préchauffer le four à 210°C (th 7).

Découper 6 disques de pâte entiers découpoir Ø12 cm et 6 avec centre prédécoupé découpoir Ø 7,5

cm. Poser les 6 disques entiers sur la toile Silpat®, badigeonner à l'œuf entier battu. Piquer.

Superposer les disques prédécoupés, badigeonner. Retirer le centre et mettre sur le côté (pas de gaspillage).



# Autour de ma table©

www.autourdematable.com

Enfourner 8 à 10 min. Sortir et découper délicatement le centre et enfoncer.

Baisser la température du four à 180°C (th 6).








Garnir avec les endives et les lardons égouttés. Mélanger et napper de crème de Maroilles.

Poivrer légèrement. Cuire au four à 180°C (th 6) pendant 10 min.

Servir immédiatement accompagné du restant de crème de Maroilles et des feuilletés.



## Version Cook'in®

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau + kub Or	20 min	120°C	2	
	Endives émincées				
	Vider jus de cuisson				
	Lardons, endives	3 min	90°C	2	
	Égoutter et réserver				
	Crème épaisse et cubes de Maroilles	5 min	90°C	3	
	Sel et poivre du moulin	10 sec		5	TURBO