

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ENDIVES CARAMÉLISÉES FARCIES D'OTTOLENGHI

Pour 2 à 4 personnes :

**6 endives coupées en 2 dans la longueur (perso 1 paquet de 5) -
40g beurre doux - 3 càs rases de sucre en poudre - 50g chapelure
- 70g parmesan ou grana fraîchement râpé - 2 càs thym effeuillé
- 12cl crème fleurette - 6 tranches jambon cru italien très fin -
huile d'olive - 2 càs persil plat - gros sel gris - poivre -**

Préchauffer le four à 200° (th. 6-7).

Dans une sauteuse (assez grande pour contenir à plat les 1/2 endives, fondre le beurre et le sucre à feu vif. Dès que le mélange mousse, poser les 1/2 endives (côté intérieur sur le fond) et les braiser 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Appuyer un peu dessus. Sortir les endives de la sauteuse.

Tapisser de papier sulfurisé un plat à gratin, disposer les endives côté caramélisé vers le haut. Saler et poivrer (légèrement).

Mélanger la chapelure, le parmesan, le thym, la crème, une belle pincée de sel et du poivre. Verser le mélange sur les endives et garnir chacune d'une tranche de jambon cru.

Enfourner et cuire 20 minutes jusqu'à ce que les endives soient tendres (vérifier avec la pointe d'un couteau). Servir chaud.