



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Crumble d'endives aux noix de Pécan

Voici une façon originale de présenter les endives, ou chicons come on dit chez nous, en accompagnement : un petit crumble d'endives aux noix de pécan. Si vous n'avez pas de noix de pécan, vous pouvez utiliser d'autres noix.



INGREDIENTS : 4 personnes

8 endives
40 gr de farine
40 gr de beurre + 3 càs
30 gr de noix concassées
30 gr de sucre de canne roux
Sel, poivre

PREPARATION :

Préparer le crumble : mélanger rapidement la farine, le beurre, le sucre et les noix. Garder au frais.

Laver rapidement les endives. Les couper en rondelles et les faire cuire dans les 3càs de beurre, saler et poivrer. Elles doivent bien rendre leur eau.

Préchauffer le four à 200°C.

Déposer les endives dans des petits ramequins individuels et les recouvrir du crumble. Enfourner pour environ 15-20 minutes. Servir immédiatement.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>