

Endives au Bleu Gratinées au Parmesan et Noix-Noisettes Concassées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	1.5kg
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- EAU	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	350 ml
- BLEU (FROMAGE)	125-150g (d'Auvergne)
- MAÏZENA	1 c à soupe
- LAIT	1 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	10
- NOISETTE(S)	10
- PARMESAN RÂPÉ	4-5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Enlevez les vilaines feuilles extérieures des chicons.
- Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Otez convenablement le cœur.
- Faites fondre du beurre dans la même casserole, et faites-y revenir les feuilles de chicon. Salez et poivrez.
- Lorsque ceux commencent à prendre couleur, arrosez avec un peu d'eau. Couvrez et laissez mijoter au moins 20 minutes.
- Enlevez le couvercle, laissez évaporer le reste de liquide puis saupoudrez avec le sucre semoule. Mélangez bien afin de les caraméliser.
- Huilez légèrement un plat à gratin puis déposez-y les endives caramélisées.
- Dans un caquelon, chauffez la crème fraîche et ajoutez-y le fromage bleu coupé en dés. Mélangez au fouet pour bien faire fondre le bleu.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans une petite coupelle, mélangez la maïzéna avec 1 c à soupe de lait. Ajoutez ce mélange à la crème au bleu et laissez épaissir en fouettant.
- Versez alors la crème au bleu épaissie sur les chicons caramélisés.
- Saupoudrez le tout de parmesan râpé.
- Concassez ensuite les noix et les noisettes et répartissez-les sur le parmesan.
- Enfournez pour 20 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.

