

Endives Braisées et Pommes Sautées, Gratinées au Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|----------------|
| - Endives | 1 kg |
| - Pommes Jonagold | 2 |
| - Sucre Semoule | 2x 1 c à soupe |
| - Gorgonzola | 120g |
| - Crème Fraîche | 2-3 c à soupe |
| - Beurre de Cuisson | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Nettoyez et retirez la partie amère des endives.
- Faites suer les feuilles d'endives dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis salez et poivrez.
- En fin de cuisson, saupoudrez du sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- Pelez les pommes et coupez-les en lamelles.
- Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y sauter les lamelles de pomme. Poivrez.
- Saupoudrez de sucre semoule et laissez également légèrement caraméliser. Déglacez avec la crème fraîche.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat à gratin puis répartissez les lamelles de pomme puis les endives à la crème.
- Coupez le gorgonzola en dés et déposez-les sur le tout.
- Enfournes pour 12 à 15 minutes.

