

Parmigiana d'Endives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Chicons	1 kg (endives)
- Sucre Semoule	1 + 1 c à soupe
- Vin Blanc Sec	½ verre
- Coulis de Tomates	300 ml
- Concentré de Tomates	70g
- Basilic	séché
- Parmesan Râpé	100g
- Parmesan en Bloc	pour le gratin
- 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.
- Huilez un plat à gratin et déposez-y els endives braisées.
- Dans la même poêle, déglacez-la avec le vin blanc puis ajoutez le coulis et le concentré de tomates. Mélangez bien. Assaisonnez de basilic, sel et poivre. Laissez chauffer doucement en remuant continuellement.
- Ajoutez alors la c à soupe restante de sucre semoule et les 100g de parmesan râpé. Versez la tout sur les chicons braisés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Râpez alors fraîchement le bloc de parmesan et répartissez-le sur le coulis de tomates. Saupoudrez de basilic.
- Enfournez pour 15-20 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.

