



Cuisine et
dépendances

Endives gratinées au coeur de chèvre, sauce au speculoos



Pour cette recette, je me suis inspirée des traditionnelles endives au jambon et à la béchamel. Mais sans jambon et sans béchamel ! J'ai farci les endives précuites de tranches de chèvre et servi avec une sauce faite tout simplement de pâte à speculoos fondu. La sauce n'est pas obligatoire, mais apporte une note sucrée-salée originale qui accompagne très bien le chèvre.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 8 endives
- 1 bûche de chèvre
- 2 cuil à soupe de chapelure
- 3 cuil à soupe de pâte de speculoos
- 1 cuil à soupe d'huile
- sel, poivre

Préparation :

Laver les endives.

Chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les endives entières durant 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Trancher la buche de chèvre en fines rondelles régulières.

Couper les endives en deux dans leur longueur et placer deux tranches de chèvre dans chaque endive. Refermer.

Disposer les endives dans un plat allant au four. Saler, poivrer. Saupoudrer de chapelure.

Enfourner pour faire gratiner 10 à 20 minutes.

Chauffer la pâte de spéculoos une minute au micro-ondes lorsque les endives sont gratinées et verser un peu de sauce sur chaque endive juste avant de servir.

Le 16 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/16/19875071.html>