

## RECETTE

### Endives au Jambon

(pour 4 personnes)

Préparation : 10 mn      Cuisson : 30 mn

#### Ingrédients :

- 4 grosses endives
- 4 tranches de jambon
- 1 petite bouteille de crème fraîche d'Unifermé
- 2-3 gousses d'ail
- De la tomme râpée (vache, chèvre ou brebis)
- Un peu de beurre

#### Préparation:

1- Effeuillez les endives pour les faire cuire dans l'eau bouillante. Puis laissez-les s'égoutter.

2- Faire fondre dans une casserole, une noisette de beurre, ajouter l'ail préalablement haché, puis ensuite, verser la crème fraîche, saler poivrer. Ajouter ensuite la tomme râpée en conservant une partie pour le gratiné.

3- Disposer dans un plat allant au four, une couche d'endive, une couche de jambon, et une couche de préparation à la crème. Renouveler cette opération et terminer en mettant le reste de la tomme râpée sur le dessus.

4- Faire gratiner pendant à peu près 30 mn à four chaud et régalez-vous.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
Site internet : [www.unifermé.fr](http://www.unifermé.fr) / Facebook : Unifermé

## RECETTE

### Tartiflette d'endives

(pour 4 personnes)

Préparation : 10 mn      Cuisson : 15 mn

#### Ingrédients :

- 4 grosses endives
- 4 tranches de lard (fumés ou non)
- 1 demi montagnard de chèvre
- 2 oignons
- Beurre
- Sel, poivre



#### Préparation:

1- Couper les endives en lanières, peler et émincer les oignons.

2- Faire revenir dans une poêle les oignons dans du beurre puis ajouter les endives et faire sauter le tout quelques minutes à feu doux.

3- Saler poivrer puis verser dans un plat allant au four.

4- Mettre les lardons à dorer et les verser sur les endives.

5- Recouvrir le plat avec des lamelles de montagnard de chèvre et placer sous le grill du four 10 min.

A servir dès la sortie du four.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
Site internet : [www.unifermé.fr](http://www.unifermé.fr) / Facebook : Unifermé

## RECETTE

### Tarte tatin aux endives

(pour 4-6 personnes)

Préparation : 25 mn    Repos : 40 mn

#### Ingrédients :

- 4 grosses endives
- 1 pâte feuilletée
- 2 gros lac affinés de chèvre (ou moelleux de brebis)
- Thym, laurier
- 1 c à s. de sucre
- Beurre



#### Préparation:

1- Préchauffer le four à 200°C.

Couper en quatre les endives, dans le sens de la longueur. Les disposer dans une sauteuse et les faire revenir dans la moitié du beurre, à feu doux durant 25 min.

2- Dans un moule à manqué, verser l'autre moitié du beurre fondu et saupoudrer de la cuillère à soupe de sucre. Disposer les quartiers d'endives en rosace, au fond du moule (le cœur au centre).

3- Couper les fromages en tranches fines et disposer-les sur les endives, puis saupoudrer de thym et de laurier. Saler et poivrer. Recouvrir avec la pâte feuilletée, le bord de la pâte doit glisser entre le moule et les endives puis enfourner pendant 20 minutes.

4- Démouler votre tarte délicatement. Laisser refroidir quelques instants avant de servir accompagner d'une salade verte.

☎ 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
t : [www.unifermes.fr](http://www.unifermes.fr) / Facebook : Unifermes



## RECETTE

### Endives aux lardons

(pour 4 personnes)

Préparation : 10 mn    Repos : 15 mn

#### Ingrédients :

- 4 grosses endives
- 1 barquette de lardons fumés ou non
- 4 c. à s. de crème fraîche
- 1 échalote
- Sel, poivre
- Quelques feuilles de laurier

#### Préparation:

1- Couper les endives en tronçons.

2- Détailler l'échalote en petits morceaux.

3- Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote avec les lardons à feu doux. Ajouter les feuilles de laurier puis les endives. Les faire réduire à feu doux en remuant régulièrement.

4- Quand les endives ont légèrement caramélisées et ont fortement réduits, retirer les feuilles de laurier, ajouter la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement.

Plus qu'à déguster.

☎ 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07  
t : [www.unifermes.fr](http://www.unifermes.fr) / Facebook : Unifermes

