

Les Recettes du Fromager



Pour 6 Personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

350 g de Roquefort

6 belles Endives

100 g de Jambon

5 Échalotes

200 g de blanc de
volaille

150 g de crème
fraîche

50 g de beurre

50 g de Chapelure

Conseil du Fromager

Servir avec Marcillac
Rouge ou un Chardon-
nay du Jura

Endives Farcies au Roquefort et au Jambon

Faire cuire les Endives à l'eau bouillante salée, puis rafraîchir sous l'eau froide.

Évider les Endives au couteau en enlevant le trognon central

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les échalotes ciselées le jambon et les blancs de volaille crus coupés en petits dés, ajouter 50 g de crème fraîche et 200 g de roquefort émietté . Faire cuire 3 à 4 mn en remuant

Passer au mixeur la farce puis farcir à la poche les Endives

Placer le reste de la farce au fond d'un plat puis disposer les Endives farcies

Réaliser une crème au mixeur avec la crème fraîche et le Roquefort restant. Recouvrir les Endives et saupoudrer de chapelure .

Faire cuire à four chaud 200 ° pendant 6 mn
Servir Chaud

54 rue Basse - LILLE
tel :03. 20. 55. 60. 28



345 rue Gambetta - LILLE
tel:03. 20. 40. 23. 05