Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 20 minutes**



ENDIVES BRAISÉES AUX POMMES ET CHÈVRE GRATINÉ

Un plat fondant et gourmand où se marient les endives, la douceur des pommes et le crémeux du chèvre.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

LES INGRÉDIENTS



Endives
2



Pomme Golden
1



Fromage de chèvre (bûche ou frais)
30g



Crème fraiche
1



Quelques noix

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Miel
1 cuillère



Vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'Olive ou Beurre
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C

ÉTAPE 2

Coupez les endives en deux et retirez la base dure. Faites chauffer le beurre dans une poêle et déposez les endives côté coupé vers le bas. Faites dorer 5mn, puis ajoutez le miel et le vinaigre balsamique. Salez et poivrer et laissez braiser à feux doux 15 mn en couvrant.

ÉTAPE 3

Coupez les pommes en fines lamelles Disposez les pommes et les endives dans un plat à gratin Versez la crème par dessus et des rondelles de chèvre.

ÉTAPE 4

Enfournez 10mn jusqu'à ce que le fromage soit doré.

ÉTAPE 5

Parsemez de noix concassées pour apportez du croquant .



CONSEILS ET ASTUCES

Accompagnez ce plat de pain grillé ou d’une salade.