

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes  
Temps de préparation 30 mn  
Temps de cuisson 35 mn

Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif les 2 ou 3 endives émincées dans le beurre, saupoudrer de sucre et de sel.  
Préchauffer le four thermostat 7 (210°)  
Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée, piquez- la avec une fourchette.  
Ajouter les endives.  
Recouvrir avec le maroilles coupé en dés, puis verser 3 oeufs battus avec 200 gr de crème fleurette  
Saler et poivrer généreusement.  
Enfourner 35 minutes.  
Servir tiède avec une salade verte.

commentaires

Mon avis personnel il faudrait doubler la quantité de maroilles.  
Je vous tiens au courant pour mon deuxième essai.  
Le mélange endives maroilles, c'est un mariage subtil.  
Source site " Fauquet " ( Livret Gourmand )

Ajouter un commentaire

TARTE D' ENDIVES AU MAROILLES

( recette Ch' ti )



Ingrédients

40 g de beurre  
2 à 3 endives  
selon grosseur  
1 cuillerée à café  
de sucre  
1 cuillerée à café  
de sel  
1 pâte brisée  
épaisse 280 g  
200 g de maroilles  
3 oeufs  
200 g de crème fleurette

