

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

