

Jambon aux endives et au roquefort

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 endives
50 de cerneaux de noix
100 g de beurre (25 g)
1 citron
1 c à c de sucre en poudre
700 g de jambon blanc
100 g de roquefort
2 oeufs
50 g de chapelure
4 c à s de crème liquide que j'ai rajoutées pour lier la préparation
sel et poivre du moulin

Couper les endives en 2 dans la longueur, retirer la base et les émincer finement. Hacher grossièrement les noix et finement le jambon.

Dans une sauteuse antiadhésive faire fondre le beurre et ajouter les endives, le jus de citron, le sucre , sel et poivre. Mélanger, couvrir et cuire 20 mn à feu moyen.

Dans un saladier mélanger le jambon avec les endives, les noix, le roquefort émietté, les oeufs, la chapelure et la crème liquide. Vérifier l'assaisonnement et répartir le tout dans des moules individuels de votre choix. Faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 mn environ (cuisson à adapter en fonction du four et de la taille des moules).

Servir tiède ou froid (j'ai préféré froid)

Dans la recette il est conseillé d'accompagner d'une petite sauce au citron dont voici la composition : 10 cl d'huile d'olive, le jus d'1 citron, 2 c à s de crème épaisse, 1 c à c de sauce Worcestershire, sel et poivre, sauce que vous voyez sur la photo, j'ai préféré sans, à vous de voir et de choisir ce que vous préférez.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>