

Papillotes d'endives au Reblochon



Pour 6 Personne(s)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 40 min

Temps de repos :

Ingrédients pour Papillotes d'endives au Reblochon

- 12 endives
- 1 reblochon
- 50 g de noix décortiquées
- sel, poivre

Préparation pour Papillotes d'endives au Reblochon

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Lavez les endives et retirez le cône dur à la base sur chacune en les conservant entières.

Faites-les cuire 25 min dans un cuit-vapeur.

Pendant ce temps, coupez le reblochon en lamelles.

Coupez six carrés de 12 cm de côté de papier sulfurisé. Disposez 2 endives au centre. Salez-les et poivrez-les. Répartissez les lamelles de reblochon sur les endives avec les noix et poivrez. Fermez hermétiquement les papillotes et posez-les sur la plaque du four.

Enfournez et faites cuire 15 min.

Servez chaud.