

Endives au Maroilles



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	25 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Endives au Maroilles

- 9 endives
- 50 g de beurre
- 1 c. à café de sucre
- 15 cl de bouillon de légumes
- 1 Maroilles
- sel, poivre

Préparation

pour Endives au Maroilles

- 1 Coupez la base des endives puis coupez-les en 2 dans la hauteur.
- 2 Faites fondre le beurre dans une poêle bien chaude. Disposez-y les moitié d'endives, côté bombé vers le haut. Laissez dorer puis retournez-les et poursuivez la cuisson 5 min. Saupoudrez-les de sucre, versez le bouillon et faites cuire à petits frémissements jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.
- 3 Préchauffez le four en position gril.
- 4 Coupez le maroilles en lamelles.
- 5 Disposez les endives dans un plat à gratin. Salez et poivrez et recouvrez-les de lamelles de fromage.
- 6 Enfournez et faites gratiner 10 minutes.
- 7 Servez dès la sortie du four.

Accord vin

pour Endives au Maroilles

un gewurztraminer (Blanc, Alsace)