



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



ENDIVES

NOM DE LA RECETTE	Page
SALADE D'ENDIVES ET DE BETTERAVE ROUGE	2
VELOUTÉ D'ENDIVES À LA MIMOLETTE	2
LASAGNES AUX ENDIVES	3
TARTE TATIN ENDIVES ET POMMES CARAMÉLISÉES	3
ENDIVES À LA NORVÉGIENNE	4
FONDUE D'ENDIVES AUX LARDONS	4

NOM DE LA RECETTE	Page



LES JARDINS DU GIESSEN



ENDIVES

SALADE D'ENDIVES ET DE BETTERAVE ROUGE

- Ingrédients :
- 4 endives
 - 1 betterave rouge cuite
 - 2 œufs durs
 - 150 g de comté
- Assaisonnement :
- 100 g de crème fraîche
 - 2 cuillères à soupe de jus de citron
 - sel et poivre
 - 1 c. à soupe de ciboulette hachée

Nettoyez les endives et coupez-les en petits morceaux, pelez la betterave et coupez-la en petits dés, écalez les œufs et coupez-les en rondelles, puis coupez le fromage en cubes.

Mettez tous ces éléments dans un saladier.

Préparez l'assaisonnement en mélangeant la crème et le jus de citron, assaisonnez, ajoutez la ciboulette.

Versez cette sauce sur la salade et mélangez.

On peut également ajouter de la macédoine de légumes, et dans la sauce, de l'échalote et un peu de mayonnaise.

VELOUTÉ D'ENDIVES À LA MIMOLETTE

- Ingrédients :
- 400 g de chicons (endives)
 - 150 g de poireaux
 - 450 g de pommes de terre épluchées
 - 200 g d'oignons épluchés
 - 100 g de mimolette râpée
 - 60 g de beurre
 - 2 l de bouillon
 - 40 cl de crème fraîche
 - le jus de 3 oranges
 - gros sel, poivre, muscade

Émincer finement les oignons, les poireaux et les chicons (ôter les cônes des chicons pour diminuer l'amertume). Les mettre à suer doucement dans le beurre.

Dès que l'ensemble commence à « pleurer », ajouter les pommes de terre coupées en petits morceaux. Saler et poivrer.

Mouiller avec le bouillon et ajouter le jus des oranges. Laisser cuire à léger frémissement durant 35 à 40 mn. Puis passer au moulin à légumes (grille fine). Ajouter la crème fraîche et fouetter l'ensemble. Rectifier l'assaisonnement. Incorporer 50 g de mimolette râpée et la muscade.

Servir en soupière fumante avec des petits croûtons et, à part, le reste de la mimolette.



LES JARDINS DU GIESSEN



ENDIVES

LASAGNES AUX ENDIVES

Ingrédients :

- Lasagnes séchées
- 6 endives
- 2 oignons
- 1/2 litre de béchamel
- 200 g de gorgonzola ou emmenthal
- 6 fines tranches de jambon cru
- Huile d'olive
- Paprika, sel, poivre,
- Herbes aromatiques

Faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive.

Une fois dorés, ajouter les endives finement hachées (avec un mixeur) avec une cuillère à soupe de paprika, et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient "fondantes". Assaisonner à votre convenance.

Pendant ce temps, préparer la béchamel.

Dresser les lasagnes : verser de la béchamel au fond du plat à lasagnes (et mélanger le reste avec la fondue d'endives), mettre une couche de pâtes, puis des endives, des lanières de jambon cru, et des morceaux de gorgonzola.

Répéter l'opération, en terminant par le fromage.

Faire cuire au four pendant 30 min à 220-240°C.

TARTE TATIN ENDIVES ET POMMES CARAMELISÉES

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 6 petites endives
- 2 petites pommes
- 1 yaourt
- 3 œufs
- 10 cl de crème fraîche
- des lardons, du comté râpé
- 2 c. à s. de miel, un peu de beurre
- une pincée de muscade

Faire cuire les endives coupées en deux dans de l'eau salée. Les égoutter. Préchauffer le four à 190°.

Dans un bol, mélanger le yaourt avec la crème fraîche et les 2 œufs entiers. Ajouter la muscade.

Faire revenir les endives dans un peu de beurre, ajouter le miel pour qu'elles caramélisent. Réserver.

Faire revenir les lardons. Ajouter le mélange yaourt crème œufs.

Verser dans un plat à tarte. Mettre les endives comme sur une tarte, ajouter les pommes épluchées et coupées en petits dés. Ajouter un peu de comté et recouvrir avec la pâte feuilletée. Badigeonner de jaune d'œuf.

Passer au four une vingtaine de minutes. Démouler en retournant la tarte sur un plat et servir avec une salade verte.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



ENDIVES

ENDIVES À LA NORVÉGIENNE

- Ingrédients :
- 5 endives
 - 3 tranches de saumon fumé
 - 1 œuf dur (facultatif)
 - le jus d'un citron
 - 2 c. à s. d'huile
 - 1 c. à c. de moutarde
 - sel, poivre, aneth

Nettoyez les endives, retirez la base.

Émincez le saumon fumé et les endives en lanières dans le sens de la longueur. Citronnez avec une cuillère à soupe de jus de citron.

Dans un bol, versez le reste de citron, ajoutez la moutarde, le sel, le poivre, l'huile et l'œuf dur. Mélangez.

Répartissez les lanières d'endives et de saumon dans les assiettes. Versez la sauce et terminez en saupoudrant l'aneth.

Recette

FONDUE D'ENDIVES AUX LARDONS

- Ingrédients :
- 6 endives
 - 3 échalotes
 - 60 g de beurre
 - 150 g de crème fraîche
 - 100 g de lardons fumés
 - 1 citron
 - laurier, cerfeuil, sel et poivre

Coupez les endives en fines lamelles et les citronner.

Dans une sauteuse, faites revenir les échalotes émincées dans le beurre avec les lardons et le laurier. Cuire à feu doux 5 minutes. Ajoutez les endives, couvrir et laisser mijoter une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

Avant la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



ENDIVES



Recette



Recette