

L'Endive



J'ai goûté et j'aime



J'ai goûté, mais je n'aime pas vraiment

Je m'appelle



Endives crues



Soupe d'endives



Endives apéritives



Retrouvez d'autres idées recettes à déguster à la maison sur www.villesaintandre.fr
Rubrique : Nos engagements – Programme VIF

- Purée d'endives



- Quiche d'endives



- Gratin d'endives



Soupe d'endives

- 1 kg d'endives
- 2 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 1 bouillon de légumes (optionnel)



Dans une cocotte, faire rissoler avec un peu d'huile l'oignon émincé et les endives coupées en rondelle.

Ajouter les pommes de terre coupées en dés.

Couvrir d'eau. Saler, poivrer (+ bouillon cube) et faire cuire le tout une vingtaine de minutes.

Mixer et ajouter éventuellement un peu de crème fraîche pour adoucir la soupe.

Endives apéritives : crabe ou surimi

3 petites endives
180g de miettes de crabe
(ou de surimi)
1 pot de fromage blanc
2 échalotes
1 cc de moutarde
Sel, poivre
Ciboulette



Nettoyer les endives en les passant sous l'eau puis les essuyer. Couper la base des endives et séparer les différentes feuilles. Garder les plus belles.

Eplucher et émincer finement les échalotes.

Dans un petit saladier, mélanger la moutarde et le fromage blanc.

Ajouter à ce mélange les miettes de crabe (ou de surimi) et la ciboulette. Saler et poivrer.

Remplir les feuilles d'endives avec la préparation et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Endives apéritives : carotte/orange

3 petites endives
2 petits suisses
1 carotte
½ orange
Sel, poivre
Ciboulette



Nettoyer les endives en les passant sous l'eau puis les essuyer. Couper la base des endives et séparer les différentes feuilles. Garder les plus belles.

Eplucher et râper les carottes.

Dans un petit saladier, mélanger les petits suisses, le jus de l'orange, sel et poivre.

Ajouter à ce mélange les carottes râpées.

Remplir les feuilles d'endives avec la préparation et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Purée d'endives

4 endives moyennes
2 pommes de terre
Un peu de lait (optionnel)
Sel, poivre



Laver et couper les pommes de terre en dés.

Laver les endives et enlever le cône amer.
Les émincer.

Dans une casserole, faire revenir dans un peu d'huile, les endives et les pommes de terre.

Couvrir d'eau et cuire pendant 15 à 20 minutes après ébullition.

Mixer les morceaux de pommes de terre et d'endives en ajoutant un peu d'eau de cuisson, si besoin !

Quiche d'endives

4 endives moyennes
1 pâte brisée
3 œufs
20 cl de crème liquide
200g de fromage râpé
(ou de tome de Marquette,
ou Maroilles)



Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif dans un peu d'huile les endives émincées.

Laisser un dizaine de minutes sur feu moyen et préchauffer le four à 200° C.

Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée.

Disposer les endives sur le fond de la tarte et recouvrir avec le fromage.

Casser les œufs et les battre avec la crème liquide. Saler et poivrer généreusement. Verser le mélange sur les endives.

Enfourner pendant 35 minutes. Bon appétit !

Gratin d'endives

9 endives
7 échalotes
3 œufs
30 cl de crème fraîche
Gruyère râpé
Chapelure



Peler et émincer les échalotes, puis les faire revenir dans une poêle. Couper les endives en rondelles, puis les mettre à cuire dans une autre poêle avec un peu d'huile d'olive.

Pendant ce temps, battre les œufs dans un saladier avec la crème. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180° C.

Dans un plat à gratin beurré, réunir les endives et les échalotes, puis napper les avec le mélange d'œufs et saupoudrer le dessus du plat de chapelure et de gruyère râpé.

Enfourner pendant 35 minutes. 5 minutes avant la fin de la cuisson, mettre le four sur 240° C afin que le fromage gratine.