

LIVRE DE RECETTES :

L'Endive

Je suis, j'ai goûté :



Endive crue



Soupe d'endives



Quiche d'endives



Purée d'endives



J'aime

J'apprendrai
à aimer

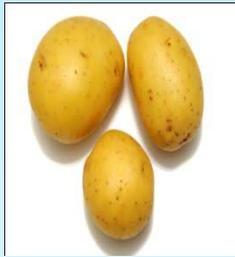
Soupe d'endives



500g d'endives



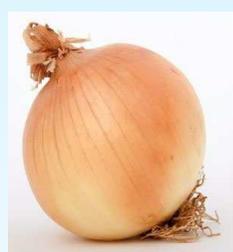
2 carottes



300 g de pomme
de terre



$\frac{3}{4}$ de litre de
lait
et $\frac{1}{2}$ litre d'eau



2 oignons



1 bouillon de
volaille ou
légumes

Dans une cocote, faire rissoler avec un peu d'huile les oignons, les carottes et les endives.

Ajouter les pommes de terre coupées en petits dés.

Verser le lait et l'eau. Puis, ajouter le bouillon cube.

Faire cuire le tout une vingtaine de minutes.

Passer au mixer.

Ajouter si vous le souhaitez un peu de crème fraîche et déguster.

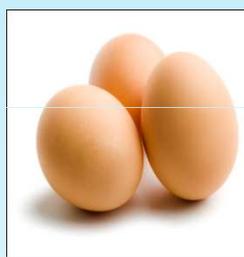
Quiche d'endives



4 endives moyennes



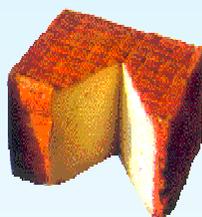
1 pâte brisée



3 œufs



20 cl de crème liquide



200 g de Maroilles ou de tome de Marquette

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

Laisser une 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 maroilles ou la tome de Marquette, écroûté et coupé en dés.

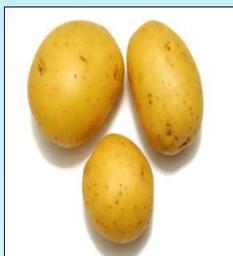
Casser les œufs et les battre avec la crème. Verser le mélange sur les endives et le fromage.

Saler et poivrer généreusement. Enfourner pour 35 minutes.

Purée d'endives



3 endives moyennes



4 pomme de terre



Un peu de lait

Cuire les pommes de terre avec leur peau 25 minutes dans de l'eau salée.

Laver les endives et enlever le cône amer. Les couper en 2 puis les faire cuire 30 minutes à la vapeur.

Peler les pommes de terre et les écraser à la fourchette dans un saladier.

Saler, poivrer et si besoin, ajouter un peu de lait.

Mixer les endives. Saler et poivrer.

Ajouter la purée d'endives à la purée de pomme de terre et bien mélanger .