



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com

L'endive, délicieuse en gratin avec du jambon et de la béchamel, en salade, en lamelle entière farcie de thon et mayonnaise pour l'apéro etc...

Endives braisées

Pour 4 personnes :

4 endives

1 c. à soupe de miel (ou 1 grande cuillère à soupe de sucre)

10 g de beurre

Sel

Poivre

Préparation:

Retirer la partie dure à la base des endives, les laver, les éponger et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Les faire revenir à feu vif dans une poêle anti-adhésive avec le beurre et le miel (ou le sucre), saler et poivrer. Les faire dorer des 2 côtés plusieurs minutes en surveillant la cuisson, puis baisser le feu et laisser cuire doucement pendant 20 mn. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Tarte aux endives et fenouils au poulet

Pour un moule de 33cm :

1 pâte brisée

2 endives

1 fenouil

2 escalopes de poulet

Sel, poivre, muscade

2 cuillères de Moutarde, chapelure

20 cl de crème fraîche liquide

Gruyère, dès de mozzarella

1 œuf

Préchauffer votre four à 200°!

Étaler la pâte dans un moule antiadhésif, picoter la pâte avec une fourchette puis badigeonner le fond de moutarde et poudrer de chapelure. Laver les endives et le fenouil, éponger et découper. Faire cuire les légumes à l'eau salée 5-10 minutes dans une casserole puis égoutter et étaler le tout sur le fond de la pâte.

Enfourner la tarte pour 30 à 40 minutes.

Pendant ce temps, faire saisir les escalopes dans une poêle huilée, 2 -3 minutes de chaque côté, saler et poivrer (les escalopes doivent être cuites à moitié) puis les couper en petit morceaux.

Préparer la crème fraîche avec l'œuf mélangé, sel, poivre et muscade.

Sortir la tarte du four le temps de disposer les morceaux de poulet et de verser la crème sur le dessus. Parsemer de gruyère et de mozzarella.

Renfourner pour 15 à 20 minutes de plus !