

Préparation : 10 mn
Cuisson : 25 minutes

Pour 4 personnes

- ✓ 4 endives
- ✓ 2 échalotes traditionnelles
- ✓ 4 tranches de jambon
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ 100 ml de crème fraîche épaisse
- ✓ noix de muscade
- ✓ sel et poivre



Recette Amaury's Kitchen

PRINCE DE BRETAGNE VOUS OFFRE UNE RECETTE

Les endives au jambon revisitées

- > Préchauffez votre four à 180°C.
- > Emincez les endives et les échalotes. Poêlez-les pendant 5 bonnes minutes dans l'huile d'olive à feu moyen et en remuant régulièrement.
- > Coupez le jambon en petits dés. Ajoutez-le aux endives.
- > Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade râpée ainsi que la crème fraîche, mélangez.
- > Placez cette préparation dans un plat ou des ramequins individuels.
- > Vous pouvez ajouter du fromage rapé avant de cuire au four une vingtaine de minutes.
- > Servez bien chaud.



Défendons le goût du frais



**Savourez
l'endive**
avec Prince de Bretagne

Scannez ce QR code
pour découvrir d'autres recettes
d'endive Prince de Bretagne
ou rendez-vous sur le site



www.prince-de-bretagne.com