

Galette d'endives au Bleu de Gex et saucisse de Morteau



Galette d'endives au Bleu de Gex et saucisse de Morteau

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 tranches épaisses de saucisse de Morteau cuite,
150 g de Bleu de Gex, 8 endives,
25 cl de crème crue bio, 1 c. à s. de miel du Jura,
50 g de beurre bio, 6 cl d'huile d'olive,
4 œufs bio battus, sel et poivre du moulin

Préparation

1 Lavez les endives et effeuillez-les. Dans une poêle, faites chauffer 4 cl d'huile d'olive, le beurre et le miel. Ajoutez les endives, faites colorer 10 min, salez et poivrez.

2 Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Battez les œufs. Mixez la crème et le Bleu de Gex puis incorporez les œufs, le sel et le poivre. Réservez.

3 Prenez des moules à tartelettes et badigeonnez-les d'huile avec un pinceau.

4 Tapissez les moules avec la moitié des endives, ajoutez la tranche de saucisse de Morteau, versez la crème à mi-hauteur puis recouvrez avec le reste d'endives. Mettez au four pour 30 min. Démoulez avant de servir. Dégustez dès la sortie du four.



Préparation : 25 min

Cuisson : 40 min

JuraFlore
Fort des Rousses


Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 03 84 60 02 55 - www.fortdesrousses.com