

Gratin d'endives aux poires et au Munster

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

6 endives

2 poires

150 g de Munster

25 cl de crème liquide

100 g de fromage râpé

Sel & poivre

1 noisette de beurre

1 cuil à soupe de cassonade

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Coupez la base des endives et taillez une croix au coeur.

Coupez-les en rondelles d'un centimètre.

Dans une poêle, faites chauffer une bonne noisette de beurre et lorsqu'il est bien fondu, ajoutez les endives, faites les revenir quelques minutes, ajoutez la cassonade, mélangez bien et laissez cuire 15 min à feu moyen en remuant.

Dans une petite casserole, mettez le munster coupé en petits morceaux et la crème et faites fondre à feu doux en remuant pendant 3-4 min.
Attention à ne pas faire bouillir la crème.

Épluchez les poire(s), coupez-les en 4 et enlevez les trognons.
Puis coupez-les en morceaux.

Dans des petits ramequins individuels ou dans un grand plat allant au four, placez les tranches de poires au fond puis les endives cuites par dessus.

Arrosez de sauce au munster et parsemez de fromage râpé.

Enfournez pour 10 min environ, le temps que ça gratine

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!