

Onglet endives pommes de terre au roquefort

Pour 2 PERSONNES

6 jeunes pousses d'endives
1 belle cuillère à soupe de Sirop d'Erable
4 pommes de terre à chair ferme
1 Morceau de Roquefort
1 cuillère à soupe de Crème épaisse légère Elle & Vire
Beurre Doux
Huile d'Olive
Poivre au moulin



Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Étapes

- Retirer les premières feuilles des endives si elles sont abimées, les essuyées avec un linge propre humide, couper les trognons puis les couper en deux dans la longueur.
- Verser un filet d'huile d'olive dans une cocotte avec un morceau de beurre, ajouter les endives le côté bombé sur le dessus.
- Arroser d'un filet de sirop d'érable puis débuter la cuisson, d'abord à feu vif puis baisser le feu et couvrir.
- Lorsque les endives ont pris de la couleur les retourner et poursuivre la cuisson.
- Pendant ce temps là, écraser le roquefort à la fourchette dans une assiette ajouter la crème, mélanger le tout, réserver.
- Eplucher les pommes de terre. Les laver longuement pour retirer l'amidon, les essuyer et les couper en morceaux.
- Les faire cuire dans une cocotte avec un filet d'huile et du beurre.
- Lorsqu'elles sont cuites les ajouter sur les endives. Poivrer
- Ajouter quelques petits morceaux de roquefort/ crème sur les légumes et le laisser fondre à feu doux
- Mettre un morceau de beurre dans une poêle et cuire les morceaux d'onglet.
- Lorsqu'ils sont cuits, les retirer de la poêle et déglacer le roquefort dans le jus.
- Replacer les morceaux d'onglet pour une minute.
- Disposer un morceau d'onglet dans chaque assiettes avec des endives et des pommes de terre.
- Arroser de sauce et servir le reste à part. Déguster

