



## Recette

# Endives gratinées

Les endives ne sont pas toujours amères.

**20 Min.**

Temps de préparation



**45 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### ENDIVES

5 à 6 endives, coupées en deux **De saison**

2 œufs

50 g de roquefort

0.5 dl de demi-crème

1/2 bouquet de persil, finement haché

1/2 cc de sel, poivre

2 cc de miel liquide

## Voici comment faire

### 1 de 3

#### Rezeptvideo

---

### 2 de 3

#### PRÉPARATION

Déposer les moitiés d'endives avec la partie ronde vers le bas sur la plaque préparée. Bien mélanger avec le fouet les œufs et tous les ingrédients jusque et avec le poivre et répartir soigneusement entre et sur les feuilles d'endives.

---

### 3 de 3

#### CUISSON

Faire cuire pendant 20 à 25 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C. Verser le miel dessus.