



Recette

Endives au four à la sauce tomate et au fromage

L'endive est bien plus qu'une salade.

15 Min.

Temps de préparation



35 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

GRATIN

6 endives, coupées en deux dans la sens de la longueur **De saison**

120 g de Gruyère AOP, râpé grossièrement

SAUCE

2 gousses d'ail, finement hachées

1 oignon, finement haché **De saison**

1 cs d'huile de colza

1 cs de purée de tomate

300 g de purée de tomates

1 cs de sucre

1 dl de bouillon de légumes

sel, poivre

Voici comment faire

1 de 3

SAUCE

Faire revenir l'ail et les oignons dans l'huile. Ajouter la purée de tomates et faire revenir. Ajouter les tomates, le sucre et le bouillon, recouvrir et laisser mijoter pendant env. 10 minutes en remuant de temps en temps.

2 de 3

GRATIN

Répartir les moitiés d'endive dans le moule. Verser la sauce et répartir le fromage dessus.

3 de 3

CUISSON AU FOUR

Faire gratiner pendant env. 20 minutes au milieu du four préchauffé à 220°C.

