

RECETTE SAVEUR

JuraFlore
Fort des Rousses


Endives gratinées au Morbier JuraFlore et au jambon fumé de Luxeuil



www.juraflore.com

Endives gratinées au Morbier et au jambon fumé de Luxeuil

Ingrédients (pour 6 personnes)

12 endives

100 g de jambon fumé de Luxeuil

80 g de Morbier Juraflöre

3 cerneaux de noix

1/2 jus de citron

fleur de sel, poivre du moulin

noix de muscade

Préparation

1 Préchauffez le four à 200 °C (Th.7). Lavez les endives, coupez la base et enlevez la partie amère en creusant un cône.

2 Faites-les cuire à la vapeur ou à l'eau salée pendant 20 min puis égouttez-les. Coupez-les en deux, creusez-les légèrement, et réservez-les dans un plat à gratiner.

3 Confectionnez la farce pour les endives: taillez le jambon en lamelles, retirez la croûte du Morbier Juraflöre et coupez-le en dés, puis mixez les noix. Dans le mixeur, ajoutez ensuite le jambon, le Morbier Juraflöre, la noix de muscade et le poivre; mixez de nouveau puis réservez.

4 Montage: Répartissez la farce sur les endives, mettez au four pendant 15 min, puis dégustez.



Préparation: 15 min

Cuisson: 35 min

JuraFlöre
Fort des Rousses


Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com