

Gratin d'endives à la tome de Cambrai



le saviez-vous ?

Aujourd'hui, avec 190 000 tonnes par an, soit 83 % de la production nationale et 50 % de la production mondiale, le Nord-Pas de Calais/Picardie est la première région endivière du monde.

Légume diététique par excellence, avec 15 calories pour 100 g, l'endive est une mine de vitamines (B1, B2 et C) et de sels minéraux : magnésium, potassium et calcium. De plus, grâce à sa haute teneur en fibres, elle est également l'alliée du transit intestinal.

Type de plat : **plat**
Nb de personne : **4**
Préparation : **15 min**
Cuisson : **15 min**
Temps total : **30 min**



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

la tome
de Cambrai,
l'endive

INGRÉDIENTS

- Endives (4)
- Tome de Cambrai (200g)
- Lardons fumés (200g)
- Crème fraîche (4 c à s)
- Fromage râpé (80g)

PRÉPARATION :

- Couper les endives en deux et les cuire à l'eau légèrement salée
- Bien égoutter après cuisson
- Les disposer dans quatre plats individuels
- Mettre les lardons juste blanchis, ajouter la crème fraîche, la Tome de Cambrai et le fromage râpé, saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade râpée
- Enfourner 15 minutes thermostat 7
- Servir dès que c'est gratiné

La recette est proposée par le restaurant :
TAVERNE LE BRUEGEL à Bergues