



# Endives gratinées au brie et steak haché maison

servies avec de la pomme et des pommes de terre roseval



Pomme de terre roseval



Endive\*



Steak de viande hachée de bœuf assaisonné\*



Pomme



Brie\*



Mâche\*

Total pour 2 personnes :  
**40 min.**

Facile

À consommer dans  
les **5** jours

Vous aimez les plats aux endives traditionnels au jambon et fromage ? Nous aussi ! Mais comme nous aimons aussi varier les plaisirs, nous apportons une note différente à la recette originale. La chair douce de pomme de terre roseval et le brie onctueux atténuent l'amertume de l'endive. Petits et grands apprécieront !

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Saladier, 2 sauteuses avec couvercle et une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Recette d'endives gratinées au brie et à la pomme : c'est parti !



### 1 PRÉPARER LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 200 degrés. Lavez soigneusement les **pommes de terre** et coupez-les en quartiers. Faites chauffer 1 cs d'huile d'olive par personne dans une sauteuse avec couvercle et faites cuire les **pommes de terre** 25 à 35 minutes à feu moyen. Retirez le couvercle de la sauteuse au bout de 20 minutes. Remuez régulièrement. Salez et poivrez à votre goût.



### 4 COUPER LE BRIE ET LES POMMES

Entre temps, retirez le trognon de la **pomme**, coupez-la en quartiers et taillez-la en fines lamelles. Coupez le **brie** en tranches fines. Disposez les lamelles de **pomme** en intercalant les unes aux autres sur l'**endive** placée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, puis garnissez-les des tranches de **brie**. Enfourez les **endives** encore 8 à 10 minutes.



### 2 FAIRE CUIRE LES ENDIVES

Coupez quelques millimètres de la base de l'**endive** et divisez-la en deux dans le sens de la longueur. Retirez-en l'intérieur dur. Faites chauffer ½ cs de beurre par personne à feu moyen-vif dans une autre sauteuse avec couvercle. Faites cuire les **endives** à couvert 3 à 5 minutes, côté coupé, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Déposez ensuite les **endives** côté non doré sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.



### 5 PRÉPARER LA SALADE

Dans un saladier, préparez une vinaigrette composée, par personne, de ½ cs d'huile d'olive vierge extra, de ½ cs de vinaigre de vin blanc et d'1 cc de moutarde. Salez et poivrez. Mélangez la vinaigrette à la **salade**.



### 3 PRÉPARER LE HAMBURGER

Divisez la **viande hachée** en portions de 100 grammes par personne et formez-en des **steaks hachés** épais de forme ovale. Faites chauffer ¼ cs de beurre par personne à feu moyen-vif dans la sauteuse des **endives**. Faites cuire les **steaks hachés** 4 à 5 minutes des deux côtés, baissez le feu au minimum et laissez cuire encore 8 à 10 minutes à couvert.



### 6 SERVIR

Répartissez la **salade** sur les assiettes et disposez les **endives** et le **steak haché** avec. Servez les **pommes de terre** à côté.

# 1 À 6 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pomme de terre roseval (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Endive (pc) *	1½	3	4½	6	7½	9
Viande de bœuf hachée assaisonnée (g) *	100	200	300	400	500	600
Pomme (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Brie (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Mâche (g) 23) *	20	40	60	80	100	120

À ajouter vous-même

Huile d'olive (cs)	1	2	3	4	5	6
Beurre (cs)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Huile d'olive vierge extra (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre de vin blanc (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Moutarde (cc)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	à votre goût					

\* conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	PAR 100 g
Énergie (kJ/kcal)	4111 / 983	500 / 120
Lipides (g)	55	7
Dont saturés (g)	25,0	3,0
Glucides (g)	70	9
Dont sucres (g)	19,4	2,4
Fibres (g)	11	1
Protéines (g)	47	6
Sel (g)	1,2	0,2

#### ALLERGÈNES

7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

