

Clafoutis d'endives aux noix

Bonjour à toutes et tous,

En hiver, mes gourmands sont des dans invétérés des [endives](#) en salade. Des endives croquantes et une vinaigrette moutardée suffisent largement pour les faire apprécier en entrée. Cette appréciation est-elle qu'il provisionne souvent plein d'endives dans le bac à légumes... et parfois trop... et donc parfois des endives à cuisiner en 4e vitesse pour ne pas les perdre.

Me trouvant un week-end dans cette situation, j'ai égrené dans ma tête le panel de recettes d'endives aperçus sur le net / bouquins de cuisine avant de m'arrêter sur le concept du clafoutis (ou du flan). C'est une préparation avec autant de pâte que de garniture, crémeuse, rassurante, donc idéale pour faire passer ce légume parfois amer cuit. J'ai donc préparé le clafoutis en session batch-cooking, pour que mes gourmands l'aient au déjeuner du Lundi. Des échos que j'ai eu de la dégustation, ils ont beaucoup apprécié le plat. Crémeux, sans trop d'amertume, une touche de noix amenant de la rondeur, une caramélisation d'endives apportant une note sucrée. C'est si bien passé que mon mari me l'a redemandé cette semaine.

Comme les endives sont de saison (et le sont jusqu'à fin mars), je voulais partager la recette avec vous. Les dosages ont été ajustés avec des "vraies" endives donc vous n'avez pas besoin d'attendre que des endives se perdent dans votre bac à légumes. Bonne journée

- CLAFOUTIS D'ENDIVES -
& NOIX



Recette : Clafoutis endives aux noix

Saison de la recette : Novembre à Avril

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 6 endives
- 3 œufs
- 200 ml de lait
- 200 ml de crème légère
- 60g de maïzena (ou de farine)
- sel, poivre, noix de muscade
- 10 cerneaux de noix

Réalisation

- Lavez les endives, retirez les feuilles abîmées. Plongez les quelques minutes dans de l'eau bouillante et égouttez.
- Coupez-les en deux, retirez le cœur dur et émincez-les.

- Dans une sauteuse, faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites-y revenir les endives 2-3 minutes. Saupoudrez de sucre, mélangez bien et laissez cuire jusqu'à caramélisation
- A côté, dans un saladier, fouettez les œufs avec la maïzena.
- Faites chauffer le mélange lait et crème puis incorporez dans la préparation aux œufs. Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade.
- Concassez les noix.
- Dans un plat à gratin, répartissez les endives, puis les cerneaux de noix, puis recouvrez de la pâte à clafoutis.
- Enfournez à 180°C pendant 30 à 35 minutes. Le clafoutis doit être doré.

Servez chaud. Pour les gros appétits, accompagnez de pommes de terre tapées que vous cuirez en même temps au four.

Astuces :

- A l'avance : le clafoutis peut être préparé jusqu'à 48h à l'avance
 - Zéro déchet : en magasin, évitez de prendre des endives en sachets plastiques, prenez les en vrac.
 - Variantes : Ajoutez des morceaux de fromage de chèvre piquant pour une note fromagère
 - Variante 2 : Si vous appréciez les tartes, essayez aussi les endives en format tarte
-