



# les recettes de la semaine 52

## FEUILLETE D'ENDIVES AU ROQUEFORT

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 350 g de pâte feuilletée
- 6 petites endives
- 75 g de roquefort
- 100 g de noix
- 200 g de crème fraîche
- 1 citron
- 75 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- quelques brins de ciboulette
- 1 pincée de sucre, sel, poivre

Préparation :

Etaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur et découper 4 rectangles de 6 par 9 cm de côté. Les badigeonner avec le jaune d'oeuf battu.

Les poser sur la plaque du four recouverte d'une feuille d'aluminium légèrement farinée et mettez au four th 6, 20 mn.

Pendant ce temps, découper les endives en rondelles. Faire fondre le beurre dans une casserole et jeter les endives émincées. Ajouter le jus de citron et une pincée de sucre à la fondue d'endives.

Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux 10 mn. La cuisson terminée, les égoutter. Préparer la sauce en émiettant le roquefort et en le mélangeant à la crème fraîche.

Saler à peine et poivrer généreusement. Puis laisser réduire à petit feu. Casser les noix, les hacher grossièrement et les ajouter à la sauce avec la ciboulette ciselée.

Lorsque les feuilletés sont cuits, retirer délicatement la partie supérieure pour en faire un chapeau. Garnir la partie creuse de la fondue d'endives, recouvrir de crème au roquefort.

Poser ensuite les quatre feuilletés dans un plat et les faire gratiner au four quelques minutes.

Les retirer et les couvrir de leur couvercle. Servir immédiatement.



# CRUMBLE AUX CLEMENTINES CONFITES ET AU CHOCOLAT

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h + 25 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 6 clémentines
- 1 pomme
- une poignée de raisins secs
- la peau d'une orange
- 200 g de farine
- 150 g de beurre
- 450 g + 150 g de sucre
- 150 g de chocolat
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1/4 de cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/2 l d'eau
- alcool fort à l'orange (type Grand Marnier ou Cointreau)

Préparation :

Couper la peau d'orange en tous petits morceaux, les mettre à tremper dans l'alcool à l'orange avec les raisins secs. Préparer les clémentines confites. Enlever les queues en faisant attention à ne pas arracher la peau, laver soigneusement les fruits à l'eau chaude et les piquer en plusieurs endroits avec un couteau ou une aiguille. Dans une grande casserole, préparer un sirop avec 450 g de sucre, 1/2 l d'eau et 4 cuillères à soupe d'alcool à l'orange. Porter à ébullition en remuant bien pour dissoudre le sucre. Lorsque le sirop bout, y plonger les clémentines et baisser le feu de façon à maintenir un léger frémissement. Faire cuire une heure, puis laisser refroidir les fruits dans le sirop (on peut accélérer le refroidissement en plongeant la casserole dans un récipient plus grand contenant de l'eau froide). Pendant ce temps, préparer le crumble avec la farine, le beurre et les 150 g de sucre restants. Travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajouter la cannelle, le gingembre et les 150 g de chocolat coupés en pépites assez grossières.

Peler la pomme et la couper en dés assez grossiers. Arroser de jus de citron pour éviter qu'elle noircisse et répartir au fond d'un plat en verre allant au four.

Préchauffer le four à 220°C.

Egoutter les clémentines refroidies, les couper en morceaux assez gros et les répartir dans le plat contenant les pommes. Ajouter les raisins secs et la peau d'orange ainsi que l'alcool où ils ont macéré.

Recouvrir de crumble au chocolat et faire cuire 25 mn.

Servir très chaud, éventuellement avec de la crème fraîche liquide ou de la glace à la vanille.

