

Endives au Maroilles

Craquant au jambon

Pour 8 personnes

Fait par : P Etchebest

Le :

Source recette : http://www.6play.fr/objectif-top-chef-p_4454/les-plus-belles-recettes-des-chefs-p_1416



1. ENDIVES CARAMELISEES

1 Kg d'endives
50 g de sucre semoule
50 gr de beurre
1 citron
1 l de fond de volaille

Couper en deux sur la longueur les endives
Les caraméliser à la poêle
Mouiller avec le fond de volaille
Couvrir et cuire au four 10/15 mn

2. BECHAMEL AU MAROILLES

40 g de beurre
40 g de farine
0,5 l de lait
150 g de maroilles

Réaliser une béchamel, ajouter les morceaux de Maroilles avec la croûte
Réserver et laisser refroidir. Filmer au contact.

3. CRAQUANT AU JAMBON

5 feuilles de brick
50 g de beurre doux
200 g de jambon
25 cl de crème UHT

Détailler le jambon en petits dés
Monter la crème fouettée
Détailler des bandes régulières de feuilles de brick. Beurrer et enrouler les feuilles de brick sur un petit tube
Cuire à 170° quelques minutes
Au moment du dressage : mélanger la béchamel au maroilles avec la crème fouettée, les dés de jambon
Garnir à la poche.

4. FINITION DRESSAGE

100 g de jambon
50 g de pousses ou mesclun
Maroilles ou parmesan
Huile de noisette
Vinaigre de balsamique

Réaliser des tuiles de fromage avec le maroilles ou le parmesan
Tailler le jambon en julienne
Réaliser une vinaigrette
Poser les demi-endives dans l'assiette, le craquant jambon,

