Crumble endive camembert et miel

***Préparation : 15 minutes***

***Cuisson : 40 minutes + 25 minutes***

***Ingrédients pour 2 personnes***

- 8 endives

- 1 camembert bien fait

- 1 cuillère à soupe de sucre

- 1 cuillère à soupe de miel

- 80g de beurre

- 100g de farine

- 1 poignée de fromage râpé (facultatif)

- sel, poivre

**Préparation :**

Laver et couper les endives.

Dans une poêle, déposer une noix de beurre et ajouter les endives.

Faire cuire sur feu moyen. Ajouter la cuillère de sucre et de miel.

Faire fondre les endives pendant 40 minutes en prenant soin de couvrir la poêle.

Pendant ce temps préparer la pate à crumble : malaxer à la main le beurre avec la farine. Saler et ajouter la poignée de fromage râpé.

Malaxer quelques minutes jusqu’à obtenir une consistance bien sablée (mais pas pâteuse).

Ajouter farine ou du beurre si nécessaire.

Préchauffer le four thermostat 190 / 200° (thermostat 7)

Couper ensuite votre camembert coulant en dés. Réserver

Lorsque la cuisson des endives arrive à terme (vos endives ne doivent plus être croquantes mais bien souples et fondantes), saler et poivrer.

Déposer les dans un plat à gratin et recouvrir des morceaux de camembert.

Verser par-dessus la préparation de la pate au crumble.

Enfourner pour 20 à 25 minutes même thermostat.

Déguster sans attendre à la sortie du four

C:\Program Files\Microsoft Office\MEDIA\CAGCAT10\j0293240.wmf