

Tarte aux chicons & jambon

recette pour une tarte de 4 personnes ou 4 tartines

Ingrédients :

- 300 g de pâte à pain ou de pain brioché
- ou 4 tranches épaisses de pain de campagne
- 200 g de chicon de pleine terre
- 30 g de beurre
- 1 pot de confit de chicons à l'échalote
- 50 g de crème fraîche
- 100 g de cubes de jambon
- 100 g de gruyère râpé ou Maroilles
- Quelques feuilles de Roquette pour la décoration

Fabrication

- Allonger la pâte dans une tourtière de 30 cm de diamètre légèrement beurré ou disposer les 4 tartines dans un plat allant au four. Emincer les chicons et les faire fondre avec le beurre à petit feu jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.
- Ajouter le pot de confit de chicons et la crème fraîche. Mélanger le tout. Etaler l'ensemble sur la pâte à pain ou les tartines.
- Répartir les dés de jambon et recouvrir de Gruyère ou de Maroilles
- Cuire au four à 220° pendant +/- 15 minutes
- A la sortie du four, parsemer de Roquette et servir.

Gratin de chicons et truite fumée

recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 8 chicons de pleine terre
- 30 g de beurre
- 8 tranches de truite fumée
- 50 g de farine
- 1/2 litre de lait
- 1 pot de confit de chicons au citron de 100 g
- 80 g de cheddar râpé

Fabrication

- Fondre les 30 g de beurre dans une poêle, disposer les endives et faire cuire à feu doux sans coloration pendant 15 minutes (ajouter un peu d'eau au début de cuisson).
- Réaliser un roux avec les 50 g de beurre et de farine. Réserver.
- Bouillir le lait, ajouter le roux et réaliser une sauce béchamel
- Ajouter le pot de confit de chicons au citron et mélanger le tout.
- Enrouler les endives cuites d'une tranche de truite fumée.
- Disposer le tout dans un plat à gratin, verser la sauce béchamel, parsemer de Cheddar et faire gratiner au four pendant environ 15 minutes à 200 degrés.
- Suggestion : accompagner le gratin de riz créole pour de pommes de terre.