

# Timbale d'endives

6 personnes



- 1 kg d'endives
- 2 œufs
- 150 g de crème liquide
- 30 g de farine
- 90 g de noix hachées (60 g+30 g)
- 75 g de roquefort ou équivalent
- un peu d'huile d'olive
- ciboulette ou thym citron
- sel & poivre du moulin
- Ramequins pouvant aller au four

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Préchauffer le four chaleur tournante à 180° (th 6)

Nettoyer les endives. Effeuillez les pour obtenir 6 feuilles par ramequin. Réserver le reste  
Les faire cuire 7 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, hacher le reste des endives et les faire suer dans un peu d'huile d'olive. Saler légèrement.



Egoutter les feuilles d'endives cuites à l'eau et bien les éponger.

Tapiser les ramequins de grandes feuilles d'endives cuites en appuyant bien au fond pour les faire adhérer sur les parois.

Mélanger les œufs, la farine, la crème, le roquefort écrasé et 60 g de noix.

Ajouter les endives hachées. Poivrer et saler légèrement.

Répartir cette garniture dans les moules, rabattre les feuilles sur le dessus.

Cuire 20 minutes au four. La crème doit être prise au centre.

Sortir du four et laisser reposer 10 minutes avant de démouler.

Parsemer le dessus des timbales du reste de noix hachées et de ciboulette ciselée ou de quelques feuilles de thym.