

Millefeuille de légumes au roquefort

Préparation : 30 mn

Repos : 1 h

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de petites endives

150 g de roquefort (50-75 g à mon goût)

30 g de beurre

1 c à c de sucre en poudre

1 c à s de vinaigre balsamique

2 c à s de crème épaisse

Quelques feuilles de sauge

1 jaune d'oeuf

Sel et poivre du moulin

Pour la pâte :

200 g de farine

125 g de beurre mou

4 petits-suisse à 40% de MG

120 g de roquefort

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients du bout des doigts pour obtenir une boule homogène. L'emballer dans du film alimentaire et la laisser reposer 1 h au frais.

Couper les endives en petits bâtonnets dans le sens de la longueur. Les faire sauter avec le beurre dans une poêle, verser le vinaigre, saupoudrer de sucre, saler, poivrer et laisser cuire 5 mn à feu vif en remuant souvent jusqu'à légère caramélisation.

Préchauffer le four à 180°. déballer la pâte et l'étaler finement sur le plan de travail

fariné. Couper 8 carrés égaux et les poser sur une plaque à four antiadhésive ou farinée.

Les dorer au pinceau avec le jaune d'oeuf battu à la fourchette. Enfourner 10 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante (cuisson à adapter suivant le four).

Poser délicatement 4 morceaux de feuilletage sur 4 assiettes et réserver les 4 autres.

Réchauffer les endives à feu doux, ajouter la crème et le roquefort émietté, remuer 2 mn sur feu vif. Répartir les endives sur les feuilletés, saler légèrement et poivrer, parsemer de feuilles de sauge et poser les morceaux de feuilletage réservés. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Loupiac

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>