



INGRÉDIENTS

Pour la garniture

- 80g de Maroilles
- 1 échalote
- 4 endives
- 1 poire

Pour le crumble

- 100g de farine
- 60g de beurre
- 50g de noix hachées

CRUMBLE AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **35 minutes**

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Préparez la pâte à crumble : dans un saladier, mélangez du bout des doigts le beurre avec les noix et la farine pour obtenir une texture grumeleuse. Réservez au frais.
3. Coupez le Maroilles en fines tranches.
4. Coupez le pied des endives puis coupez-les en 2 dans la longueur. Pelez et émincez l'échalote. Épluchez et coupez la poire en dés.
5. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites suer l'échalote. Ajoutez les endives et faites-les colorer de tous les côtés. Versez un peu d'eau, salez, poivrez puis laissez cuire 10 minutes à couvert.
6. Répartissez les endives dans un plat huilé. Ajoutez les dés de poires et recouvrez de tranches de Maroilles. Terminez en parsemant le tout de pâte à crumble.
7. Enfournez pour 20 à 25 minutes.
8. Dégustez bien chaud avec une salade verte !

ASTUCES DU CHEF

Pour encore plus de saveurs, touchez la farine classique contre un mélange 60g de farine de châtaigne + 40g de farine classique ou farine de riz.

Si vous aimez, remplacez l'eau pour la cuisson des endives par le jus d'1 orange, et incorporez le zeste dans votre préparation.

Ce crumble est également délicieux avec d'autres légumes si vous n'aimez pas les endives :

- Poireaux
- Epinards
- Brocolis
- ...