

Crumble d'endive à la bière.

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

1 kg	Endives
25 cl	Bière brune
1 C à S	Vergeoise brune
3	Echalotes
1 cube	Bouillon de volaille
1 noisette	Beurre
1 poignée	raisins
80 g	Beurre
50 g	Farine de blé
50 g	Farine de sarrasin
60 g	Noix concassées
40 g	Parmesan
1 C à S	Huile d'olive



Préparation

Préchauffez votre four à 180°.

Nettoyez et émincez les endives et les échalotes pour les faire ensuite revenir dans la cocotte avec la noisette de beurre et la cuillère à soupe de vergeoise.

Ajoutez la bière, le cube de bouillon de volaille et laissez fondre les endives jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la cocotte.

Répartir la fondue d'endives dans votre / vos plat(s).

Confectionnez les miettes du crumble en mélangeant du bout des doigts la farine (on peut mettre selon les goûts 100% de farine de blé ou 50% de blé et 50% de sarrasin), les noix, le parmesan ainsi que l'huile d'olive et le beurre et répartissez les sur la fondue d'endives.

En faisant le crumble au robot, on mettra environ 20% de moins de beurre soit 65g

Enfournez pour 25 à 30 minutes.