

Ingrediënten

- **4 endives** : coupées en fines lamelles
- **4 saucisses fumées** : dorées à la poêle, coupées en rondelles
- **200 g de gruyère râpé** : pour une couche fondante et savoureuse
- **20 cl de crème fraîche** : pour l'onctuosité
- **Assaisonnement** : sel, poivre, muscade



Recept

Préparation

1. **Préchauffez le four** : Réglez la température à 180°C (thermostat 6).
2. **Préparez les endives** : Lavez-les, enlevez les feuilles extérieures abîmées, et coupez-les en fines lamelles.
3. **Cuisson des saucisses** : Faites chauffer une poêle à feu moyen. Ajoutez les saucisses et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez-les de la poêle et coupez-les en rondelles.

Montage

4. **Disposez dans le plat** : Dans un plat à gratin, commencez par une couche d'endives. Ajoutez ensuite une couche de rondelles de saucisses, puis saupoudrez de gruyère râpé.
5. **Assaisonnez** : Saupoudrez de sel, poivre et muscade chaque couche avant d'ajouter la suivante.
6. **Ajoutez la crème** : Versez la crème fraîche uniformément sur le dessus du plat.

Cuisson

7. **Enfournez** : Placez le plat au four et laissez cuire pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné et doré.

Service

8. **Servez chaud** : Accompagnez cette fondue d'endives aux saucisses fumées de pain frais pour un repas complet et réconfortant.

Astuces et Variantes

- **Variante de fromage** : Remplacez le gruyère par du comté ou de l'emmental pour une saveur différente.
- **Ajout de légumes** : Incorporez des morceaux de poireaux ou des champignons pour plus de diversité.
- **Option végétarienne** : Remplacez les saucisses fumées par des saucisses végétariennes ou du tofu fumé pour une version sans viande.

Bron

Cuisine

<https://newsgeet.com/>

<https://newsgeet.com/fondue-dendives-aux-saucisses-fumees-aux/>
<https://newsgeet.com/fondue-dendives-aux-saucisses-fumees-aux/2/>

Info Martine Lycke

05/11/2024

Paardenlookworst ontvellen
en in schijfjes snijden
1 grote sjalot
En bakken in olijfolie en boter
Opzijzetten

Witloof fijn snijden
In zelfde pan als vlees
gebakken met teentje look

In ovenschotel:

- Rest van pompoen en ovengroenten
- Paardenlookworst en sjalot
- Schelletje cheddar kaas
- Witloof
- Gemalen kaas
- Zwarte peper, nootmuskaat
- 150 ml sojaroom

Oven: 180°C - 25 minuten

Fotos

