



## Millefeuilles d'endives et de pommes de terre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 4 endives Perle du Nord
- 2 grosses pommes de terre
- 200 g de comté râpé
- 1 noix de beurre soit 15 g
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- Sel & poivre

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Rincez les endives, ôtez les talons, coupez-les en 3 dans le sens de la largeur. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles régulières.
3. Préparez 4 emporte-pièces de 7 cm de diamètre et beurrez-en l'intérieur.
4. Disposez une rosace de lamelles de pommes de terre puis quelques feuilles d'endives préalablement coupées, parsemez de comté râpé et poivrez légèrement. Alternez pommes de terre, endives et comté, en terminant par le comté.

5. Enfournez pendant 25 minutes.
6. Pendant ce temps, préparez la sauce à la moutarde en mélangeant une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne avec la crème fraîche.
7. Disposez les mille feuilles dans les assiettes en ôtant délicatement les emportées pièces, dégustez sans attendre accompagné de la sauce moutarde.

© Perle du Nord