

Endives à la bière et aux morilles (4 personnes)



Ingrédients :

½ L. bière trappiste
20 gr. morilles séchées d' Amyco
4 endives
4 tranches de lard (ou bacon)
sel
poivre
lait
beurre
farine
fromage râpé

Méthode :

1. Réhydrater les morilles dans la bière à feu doux.
2. Cuire les endives
3. Faire revenir légèrement les tranches de lards
4. Faire une sauce blanche (beurre, lait, farine). Ajouter la bière dans laquelle les morilles ont réhydraté et rectifier la consistance.
5. Ajouter les morilles.
6. Déposer les tranches de lard sur les endives et les placer dans un plat à gratin.
7. Verser la sauce aux morilles sur le tout.
8. Recouvrir de fromage râpé.
9. Mettre au four 20-30 minutes à 220C.
10. Servir avec : purée de pomme de terre aux fleurs d'épilobes* (facultatif).

- Purée de pomme de terre aux fleurs d'épilobes :
 1. Éplucher et couper les pommes de terre en petits morceaux
 2. Les faire cuire dans de l'eau salée. Égoutter.
 3. Ajouter du lait. Écraser en purée. Saler & poivrer.
 4. Ajouter les fleurs d'épilobes, mélanger.

*Épilobe à feuilles étroite; voir produits d'Origina.



Fleurs d'épilobe et pommes de terre