

Millefeuille de Roquefort aux endives caramélisées

Ingrédients

- 500 g de petites endives
- 150 g de roquefort
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- quelques feuilles de sauge
- sel
- poivre
- 1 jaune d'oeuf

Pour la pâte:

- 200 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 4 petits suisses à 40%MG
- 120 g de roquefort



Préparation de la recette

- Mélangez tous les ingrédients de la pâte pour obtenir une pâte homogène. Emballez la pâte dans du papier-film et mettez au réfrigérateur.
- Coupez les endives en petits bâtonnets dans le sens de la longueur. Les faire sauter avec le beurre dans une sauteuse.
- Versez le vinaigre, saupoudrez de sucre, salez, poivrez et laissez cuire 5 min à feu vif en remuant souvent, pour qu'ils caramélisent légèrement en restant croquants. Préchauffez le four à th6 (180°).
- Déballez la pâte, l'étaler finement sur un plan de travail fariné, et la couper en 8 carrés égaux.
- Posez les carrés sur la plaque du four farinée, les dorer avec un pinceau trempé dans du jaune d'oeuf et enfourner une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et bien dorée.
- Posez délicatement 4 morceaux de feuilletage sur 4 assiettes de service, réservez les 4 autres.
- Réchauffez les endives à feu doux, ajoutez la crème et le roquefort émietté, remuez 2 min sur feu vif, puis répartir le mélange sur les feuilletés.
- Salez légèrement, poivrez, parsemez de feuilles de sauge, posez les morceaux de feuilletage réservés et servir aussitôt.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée d'Or 2005, Loupiac](#)