Endives gratinées

En septembre, nous avons mis au défi tous les chefs d'évoquer leur meilleure interprétation d'un classique de leur toque.
Notre jury professionnel a choisi 5 gagnants parmi les recettes inspirantes.

Cisco Molina y Ignacio (Vac Leuven) >> beats Endives au jambon style grand-mère

Ingrédients

- 2 kg de pommes de terre farineuses
- 150 g Alpro Cuire & Rôtir
- 150ml Alpro THIS IS NOT M*LK
- poivre - sel - noix de muscade
- 1 kg céleri-rave
- 30 bouts de chicorée
- 3 cas World grill smokey bbq pure - Verstegen
- 100ml huile neutre
- 150g Alpro Cuire & Rôtir
- 175g farine
- 300ml Alpro THIS IS NOT M*LK
- 200ml bouillon de légumes
- 800g 'fromage' végétalien grated original flavour (Violife)
- 100g chapelure

- poivre blanc muntok - Verstegen
- sel - noix de muscade

Méthode

1. Épluchez le céleri-rave et coupez-le en fines tranches. Faire mariner les tranches avec le mélange du monde et l'huile. Essayez de le faire la veille si possible.
2. Peler la pomme de terre et cuire jusqu'à ce qu'elle soit cuite, écraser et ajouter la margarine, le «lait» et les épices. Assurez-vous que la purée conserve une structure solide afin qu'elle puisse être pulvérisée par la suite.
3. Prenez une poche à douille à douille crantée et dressez de belles duchesses sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
4. Faire bouillir ou cuire à la vapeur la chicorée.
5. Faire un roux et ajouter le 'lait' et le bouillon de légumes. Retirer du feu, ajouter le 'fromage' jusqu'à ce qu'il soit bien consistant et assaisonner. NB ! Le fromage mettra plus de temps à fondre complètement, mais n'abandonnez pas et continuez à bien mélanger.
6. Prenez le céleri-rave mariné et enroulez-y un souche de chicorée (pressez bien les souches pour qu'il n'y ait plus d'humidité).
7. Nappez le fond d'un plat allant au four avec la sauce et disposez les rouleaux dessus. Napper avec la sauce. Saupoudrer d'un mélange de 'fromage' et de chapelure.
8. Cuire 30 minutes à 180°c. Mettez les duchesses au four après 15 minutes.

Photographie

Foodphoto

Foodstyling

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be