



Cette année Perle du Nord participe au délicieux repas de Noël avec un savoureux mille-feuilles qui accompagnera les mets les plus festifs !

Mille-feuilles d'endives

Ingrédients :

- 4 endives **Perle du Nord**
- 2 grosses pommes de terre
- 200g de comté râpé
- 1 noix de beurre soit 15g



- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- Sel & poivre

Préparation :

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 7cm de diamètre et beurrez-en l'intérieur.
4. Disposez une rosace de lamelles de pomme de terre puis quelques feuilles d'endives préalablement coupées, parsemez de comté râpé, salez et poivrez légèrement. Alternez pommes de terre, endives et comté, en terminant par le comté. Enfourez pendant 25 minutes.
5. Pendant ce temps, préparez la sauce à la moutarde en mélangeant une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne avec la crème fraîche.
6. Disposez les mille-feuilles dans les assiettes en ôtant délicatement les emporte-pièces, dégustez sans attendre accompagné de la sauce moutarde.

Le petit conseil Perle du Nord

Cette recette se dégustera parfaitement en entrée ou en accompagnement de la volaille de Noël ! Et son joli dressage impressionnera vos convives.

Entrée ou accompagnement pour 4 personnes

Coût : économique - Difficulté : facile

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes



CONTACTS PRESSE : RP CARREES

Mathilde Sophys 06 16 40 06 27 - mathilde.sophys@rp-carrees.com
Anne-Sophie Aramini 06 46 48 47 31 - asophie.aramini@rp-carrees.com