



**Marque
Savoie**

Cassolette d'endives à la Tomme de Savoie

20min 6 pers.

- 200 g de Tomme de Savoie
- 30 g de beurre • 6 endives
- 6 aiguillettes de poulet • 25 cl de crème liquide • 2 c. à café de concentré de tomate
- 1 c. à café de moutarde • Sel • Poivre • Herbes de Provence
- Sauce Worcestershire

- 1 Emincez et lavez les endives. Faites fondre le beurre dans une poêle. Laissez-les blondir doucement. Egouttez-les lorsqu'elles sont transparentes et fondantes. Réservez dans un plat.
- 2 Faites revenir les aiguillettes avec des herbes de Provence.
- 3 Mélangez le concentré de tomate, la moutarde, la crème liquide et une dizaine de gouttes de sauce Worcestershire. Salez légèrement et poivrez.
- 4 Dans de petits plats à gratin individuels, disposez des lamelles d'endives, 1 aiguillette de poulet et répartissez la sauce. Couvrez de Tomme de Savoie râpée.
- 5 Faites gratiner 15 min au four à 180 °C (th. 5). Servez brûlant avec du pain de campagne.