

## Crumble d'endives

### Ingrédients

1kg d'endives  
 50 g de farine  
 80 g de beurre 35g de noix concassées  
 20g de sucre en poudre  
 2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
 Sel / Poivre



### Préparation crumble

Mélanger rapidement la farine avec 50 g de beurre, les noix, le sucre, sel et poivre. Réserver au frais.

### Préparation endives

Nettoyer les endives, couper le pied. Les faire fondre dans une sauteuse avec du beurre. Saler et Poivrer.  
 Cuire 10 min à feu doux.  
 Préchauffer le four th. 7 (210 °C).  
 Disposer les endives dans un plat à gratin, recouvrir de la préparation à crumble et enfourner 25 min.  
 Servir dès la sortie du four.

### Astuces

On peut ajouter des dés de fromages dans le crumble, remplacer les noix par des noisettes.

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!  
 Bon appétit !

Conception : service communication de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay



Contact :  
 Service Prévention Déchets  
[www.bethunebruay.fr](http://www.bethunebruay.fr)



Communauté d'Agglomération  
**Béthune-Bruay**  
 Artois Lys Romane