

Timbale d'endive aux poivrons

INGREDIENTS pour 2 timbales

- 1/8 ème de poivron
- 1 grosse endive
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cl de crème fraîche
- emmental râpé
- sel, poivre
- safran

Pocher l'endive. Beurrez 2 ramequins et disposer les feuilles d'endives cuites tout le tour.

Emincer le poivron et le suer au beurre. Le disposer dans le ramequin.

Ajouter une pincée de gruyère râpé.

Diluer les jaunes d'œufs avec la crème, le safran, le sel et le poivre et couler dans le ramequin.

Refermer avec des feuilles d'endives et cuire au four à 160 ° environ 15 mn.