

Bruchetta d'Omelette aux Endives et Chorizo au Parmesan

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BRUCHETTA	2 grandes tranches
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 c à soupe
- CHICON(S)	2
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- CHORIZO	30g
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	60 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- PARMESAN EN BLOC	30g râpé
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur amer et coupez-les en tronçons d'1cm de large. Faites-les alors revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec le sucre afin de les caraméliser.
- Coupez le chorizo en petits dés et faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème fraîche, de la muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez des plats à gratin individuels.
- Répartissez au fond de ceux-ci les endives caramélisées ainsi que les dés de chorizo grillés.
- Déposez ensuite un peu de gruyère râpé dans chacun des ramequins.
- Versez ensuite le mélange aux œufs.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- Replacez le four sur 220°C.
- Recouvrez les tranches de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez l'omelette aux endives et chorizo.
- Râpez finement un peu de parmesan sur le tout.
- Enfournez 8 à 10 minutes dans le four chaud.
- A la sortie du four, coupez en portions et servez sans attendre.

Remarque:

A partir de PL-1872