

Cassolettes de thon aux endives

Entrée **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 30 mn

J'ai découvert cette recette à "Couleur Marché". Les endives sont vendues dans des cartons et chaque couche est séparée par une feuille de papier sur laquelle sont inscrites des recettes. J'ai testé la première ce midi et vous conseille ces petites cassolettes de thon aux endives.

Ingrédients

- 2 endives
- 1 oignon
- 150 g de thon égoutté
- 2 oeufs
- 150 ml de crème fraîche liquide
- le jus d'1/2 citron
- 1 cs de sucre - (facultatif)
- huile d'olive
- ciboulette
- sel et poivre du moulin
- 1 cc de curry - (facultatif)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180° (th 6). Laver et couper les endives en rondelles. Peler et hacher l'oignon.
- 2 Dans une sauteuse, faire revenir les endives et l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le jus du 1/2 citron et la cuillère de sucre si les endives sont un peu amères.
- 3 Fouetter les oeufs et la crème. Saler et poivrer. Ajouter le curry, la ciboulette, le thon égoutté et émietté et ensuite les endives.
- 4 Répartir la préparation dans des petites cassolettes beurrées. Enfourner pour environ une demi-heure.
- 5 Servir chaud en entrée. Cette recette peut aussi être consommée froide avec quelques feuilles d'endives.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

