

## Cassolettes d'endives à la crème



Pour 4 personnes, il vous faut :

- 1 8 endives
- 2 1 oignon
- 3 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 200 ml de crème fraîche
- 5 50 g de chanterelles (ou girolles) (facultatif)
- 6 sel
- 7 poivre

Poids total de ces ingrédients : 965 grammes

**Durée : 1 heure 5 min.**

- Préparez 1 oignon et hachez finement.

Si les champignons sont séchés, faites les tremper dans de l'eau tiède, si ce sont des frais lavez les et émincez les.

- Dans une casserole sur feu moyen versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, quand elle est chaude versez l'oignon haché, salez, poivrez et faites cuire 1 minute.

- Versez 200 ml de crème fraîche et les champignons, salez et poivrez puis laissez un peu épaissir sur feu doux.

Vérifiez l'assaisonnement.

Préchauffez le four à 200°C (390°F).

- Préparez 8 endives, et répartissez les dans les cassolettes beurrées.

- Nappez du mélange crème-champignons.

- Et mettez au four...

- ...jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.