Crumble aux endives

4 personnes

10 mn

30 mn

50 g de farine
80 g de beurre
50 g d'amandes en poudre
35 g de noix concassées
4 endives
2 pommes
1 sachet de sucre vanillé
1 c. à s. de cassonade

Préchauffez votre four à 150°C (Th. 5). Dans un saladier, mélangez la farine avec 50 g de beurre, les amandes en poudre et les noix concassées. Ajoutez le sucre vanillé. Réservez le tout au frais. Coupez les endives en 4 dans le sens de la longueur et émincez finement. Épluchez les pommes et tranchez-les en lamelles. Dans un faitout, faites fondre le beurre restant. Dès qu'il commence à brunir, ajoutez les endives, les pommes et une cuillère à soupe de cassonade pour les faire dorer. Faites cuire jusqu'à évaporation du jus de cuisson. Disposez les endives et les pommes dans de petits récipients et recouvrez-les avec la préparation farine/beurre/amandes/noix. Faites cuire pendant 20 min.