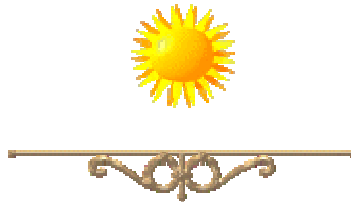


Fiche recette 32

Millefeuille de Tomates confites aux Endives.

(Plat végétarien). Préparation : 1 heure - Cuisson : 40 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

8 tomates, 2 ou 3 endives, 75 g d'échalotes, des épinards, 3 cl d'huile d'olives, du sel et du poivre.

Préparation & Cuisson.

Monder, couper en deux puis évider les tomates, puis les ranger sur une plaque antiadhésive huilée. Les cuire dans un four à 140°C pendant une heure pour les sécher et les confire. Laver les épinards, ciseler les échalotes et émincer les endives. Les étuver séparément à la vapeur pendant 10 minutes puis les assaisonner. Monter les millefeuilles dans des cercles de métal en plaçant d'abord la tomate confite, puis les endives et les échalotes, et en terminant par les épinards. Presser puis démouler sur les assiettes. Le contraste de couleur est spectaculaire.