

# Saint Marcellin Rôti au Sésame, Compotée d'Endives et Lardons



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes



Cuisson  
15 minutes

## Ingédients

<b>Saint Marcellin IGP Couturier</b> .....	4
<b>Échalotes</b> .....	2
<b>Huile d'olive</b> .....	2 cuillères à soupe
<b>Endives blanches</b> .....	4
<b>Lardons allumettes fumés</b> ...	150 g
<b>Sarriette fraîche (ou à défaut de romarin)</b> ..	2 brins
<b>Sésame blond</b> .....	1 cuillère à soupe
<b>Huile de sésame</b> ..	1 cuillère à soupe
<b>Quelques baies roses</b>	
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 220°C.
- Peler et émincer finement les échalotes.
- Couper la base des endives, les effeuiller si nécessaire puis les rincer sous l'eau froide. Égoutter puis les couper en petits tronçons de 2 cm.
- Dans une sauteuse, faire revenir les échalotes dans l'huile bien chaude, ajouter les lardons allumettes et mélanger pendant 1 minute toujours à feu vif. Ajouter les endives, mélanger puis laisser mijoter à couvert pendant 6 à 8 minutes. Réserver la compotée au chaud.
- Pendant ce temps, disposer les Saint Marcellin IGP Couturier sur une plaque munie de papier cuisson. Parsemer de graines de sésame, arroser d'un mince filet d'huile de sésame, déposer quelques brins de sarriette puis enfourner pendant 5 minutes.
- Surveiller la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Répartir la compotée d'endives dans de petites assiettes.
- Une fois sortis du four, répartir la compotée sur le dessus des Saint Marcellin IGP Couturier. Saler, poivrer, parsemer de baies roses et servir aussitôt !

## Pour réaliser cette recette



Saint Marcellin IGP  
coupelle plastique filmée



Saint Marcellin IGP nu caisse bois

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)