 **Endives au café et crumble aux noix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Endives-au-caf%C3%A9-et-crumble-aux-noix-P1010810.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**La pâte à crumble :**  
**- 35 g de cerneaux de noix**  
**- 20 g de beurre**  
**- 10 g de sucre**  
**- 20 g de farine  
Le beurre au café :**  
**- 15 g de beurre**  
**- ½ càc de café soluble**  
**Les endives :**  
**- 4 endives**  
**- 1 orange**  
**- 15 g de beurre**  
**-  sel & poivre du moulin**

**1 sauteuse contenant juste les endives  
1 papier cuisson coupé à la taille de la sauteuse et beurré  
1 petit plat à gratin**   
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte à crumble :**Mixer finement les cerneaux de noix.  
Ajouter le beurre, le sucre, la farine, une pincée de sel et un tour de poivre du moulin.  
Mixer rapidement pour obtenir un sable grossier.  
Réserver.  
**Le beurre au café :**Faire fondre le beurre sur feu très doux et y diluer le café soluble.  
Réserver.  
**Les endives :**Presser l'orange pour en exprimer le jus.  
Nettoyer les endives en enlevant si besoin les premières feuilles.  
Les essuyer et  creuser légèrement la base pour en retirer le petit cône dur et amer au  centre.  
Les ranger dans une sauteuse les contenant à peine.  
Déposer le beurre et une pincée de sel.  
Arroser de jus d'orange et verser de l'eau à hauteur.  
Porter à ébullition, couvrir avec le papier cuisson et laisser frémir pendant 15 minutes.  
Égoutter les endives en les pressant pour en retirer le maximum de liquide.  
Les faire dorer de chaque côté dans le beurre au café. Saler et poivrer.  
Disposer les endives dans le plat à gratin.  
Napper de la pâte à crumble.  
Enfourner pour 20 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit légèrement doré.  
Servir les Endives au café et crumble aux noix bien chaudes, seules ou en compagnie d'une viande ou pourquoi pas d'un poisson.