

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 45 minutes

Retirez les premières feuilles des endives, ôtez le coeur amer.
Lavez-les, citronnez-les.
Mettez-les à cuire 20 à 25 minutes à la vapeur.
Faites-les égoutter sur du papier absorbant, les endives rendent beaucoup d'eau.
Préchauffez le four à190°C (chaleur tournante).
Préparez la sauce béchamel.
Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux, versez la farine et mélangez avec un fouet pour obtenir un mélange lisse, et éviter les grumeaux.
Versez le lait froid.
Portez à ébullition sans cesser de tourner, la sauce doit épaissir progressivement et devenir onctueuse.
Salez légèrement/poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade.
Roulez les endives bien égouttées dans les tranches de saumon fumé.
Disposez-les dans un plat à gratin.
Couvrez de sauce béchamel et saupoudrez de gruyère.
Enfournez environ 15 minutes jusqu'à ce que le fromage gratine.
Vous pouvez compléter ce plat avec des pommes de terre vapeur ou du riz.

Commentaires

Pour remplacer le traditionnel gratin d'endives au jambon.
Voici une version originale.
Si vous aimez le saumon fumé, vous aimerez cette variante.

Ajouter un commentaire



GRATINE D'ENDIVES AU SAUMON



Ingrédients

- 8 endives moyennes
- 8 tranches de saumon fumé
- 40 g de gruyère
- 1 citron
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- sel/poivre
- noix de muscade