

Gratiné d'endives au saumon fumé



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Profitons encore des endives.... et remplaçons le traditionnel jambon par du saumon fumé. Quant à la sauce d'accompagnement, je l'ai préparée avec cette nouvelle farine Francine à la tomate !

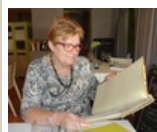
Ingrédients

- 4 endives
- 8 tranches de saumon fumé
- 30 g de beurre
- 30 g de farine francine à la tomate
- 500 ml de lait
- sel
- poivre du moulin
- gruyère râpé

Préparation

- 1 Retirer la partie amère et les premières feuilles des endives. Les couper en deux dans le sens de la longueur et les faire revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre. Je n'aime pas les cuire à l'eau car il est difficile de les égoutter correctement et ensuite, on retrouve de l'eau dans la sauce.....
- 2 Préparer la béchamel et tout d'abord le roux blanc. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et laisser cuire 3 minutes à feu doux (sans coloration).
- 3 Ajouter le lait. Porter à ébullition 5 minutes environ tout en mélangeant. Assaisonner. La sauce doit épaissir progressivement, elle devient onctueuse et nappante.
- 4 Rouler les endives dans les tranches de saumon. Les disposer les unes à côté des autres dans un plat à gratin. Couvrir de sauce béchamel et saupoudrer de gruyère râpé.
- 5 Enfourner sous le gril jusqu'à ce que le fromage fonde et servir aussitôt.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

