

Gratin d'endives au saumon fumé, riz et champignons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Avec cette recette, tout le monde va adorer manger la belle du Nord, pourquoi ? Car cette recette contient du saumon très agréable au goût et masque l'amertume des endives.

Recette proposée par : Françoise GUILLAUME-CHARRON

Ingrédients

- 4 endives
- 120 g de champignons - de Paris
- 4 tranches de saumon - fumé
- 80 g de riz - basmati
- 1 petite brique de crème - liquide
- huile d'olive
- 1 morceau de sucre
- 4 cc de poudre de curry
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Rincez le riz à l'eau froide, mettez-le dans une casserole puis, mouillez-le (1 fois ½ son volume en eau). Salez, portez à ébullition et ralentissez la cuisson.
- 2 En fin de parcours, éteignez le feu et couvrez pour laisser le riz gonfler.
- 3 Otez la feuille extérieure des endives et tranchez-les en rondelles.
- 4 Dans une poêle, versez un fond d'huile d'olive et jetez-y les endives. Assaisonnez. Mettez le sucre et la moitié du curry. Faites cuire à feu vif 10 minutes environ.
- 5 Rincez les champignons puis, coupez-les en lamelles. Coupez le saumon en morceaux.
- 6 Mélangez la crème avec du sel, du poivre et le restant de curry (selon goût).
- 7 Dans le fond d'un plat à gratin, mettez le riz et le saumon.
- 8 Répartissez un peu de crème, ajoutez les champignons et les endives. Versez la crème sur le dessus.
- 9 Enfournez 15-16 minutes à four 180°C, thermostat 6.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

