

# Gratin d'Endives

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 citron
- 4 endives
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 30 grammes de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- Sel
- Poivre
- 4 tranche de jambon blanc
- 100 grammes de gruyère râpé

## Ingrédients pour la béchamel

- 20 grammes de beurre
- 20 grammes de farine
- 30 cl de lait
- 4 pincées de sel

## Préparation

Commencez par préparer la béchamel

Faites fondre le beurre dans une grande casserole, puis ajoutez la farine.

Faites chauffer en fouettant jusqu'à l'obtention d'un mélange à la coloration brune

Ajoutez le lait froid et le sel, puis faites cuire sur feu doux en fouettant jusqu'à l'obtention d'une texture de sauce qui vous convient.

Puis pressez le citron

Coupez les endives en deux, puis retirez le petit cône à la base

*(C'est celui qui contient l'amertume)*

Faites chauffer l'huile, le beurre et le sucre dans une poêle, puis déposez-y les endives, face bombée vers le haut

Ajoutez le jus de citron et de l'eau à hauteur, puis faites cuire 20 minutes à couvert

Préchauffez le four à 200°C

Déposez les endives sur une assiette. Pressez-les sans les écraser dans un torchon propre, assaisonnez-les puis enveloppez chacune avec une tranche de jambon

Déposez les endives au jambon dans un plat de cuisson, puis nappez-les de béchamel

Parsemez de gruyère râpé, puis enfournez 10 à 15 minutes



Recette extraite du livre  
« Cuisinez bien accompagné »  
avec ma méthode Mentor  
de Philippe ETCHEBEST  
Chez Albin Michel

