

# Gratiné d'endives au saumon

Pour 4 Personnes

## Ingrédients

8 endives  
8 tranches de saumon fumé  
40 g de parmesan  
1 citron  
50 cl de lait demi écrémé  
30 g de beurre  
30 g de farine  
1 pincée de noix de muscade



## Préparation

Retirez la partie amère et les premières feuilles des endives. Lavez-les, citronnez-les. Mettez-les à cuire 20 à 25 min à la vapeur. Puis laissez-les refroidir et pressez-les afin d'en extraire un maximum d'eau.

Préchauffez le four th.7 (200°C).

Préparez la sauce béchamel. Préparez le roux blanc : dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez la farine. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et laissez cuire 3 min à feu doux (sans coloration). Laissez refroidir.

Dans une autre casserole, portez le lait à ébullition. Versez-le progressivement sur le roux blanc refroidi. Mélangez à l'aide d'un fouet. Portez à ébullition 5 min environ tout en mélangeant. Assaisonnez. La sauce doit épaissir progressivement, elle devient onctueuse et nappante.

Roulez les endives dans les tranches de saumon. Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat à gratin. Couvrez de sauce béchamel et saupoudrez de parmesan.

Enfournez 15 min jusqu'à ce que le fromage gratine. Servez à la sortie du four!