Gratin d'endives au fromage et béchamel

Des endives tendres, cuites à la vapeur et gratinées sous une béchamel parfumée à l'emmental. Un classique d'hiver.

4 personnes	15 min préparation	50 min cuisson	65 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 8 endives
- 700 ml d'eau
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 500 ml de lait
- 100 g d'emmental râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Verser l'eau dans le bol, poser les endives entières dans le Varoma et cuire.
   25 min / Varoma / vitesse 1
2. Presser les endives et les ranger dans un plat. Vider et rincer le bol.
3. Cuire la béchamel avec beurre, farine, lait, sel et muscade.
   7 min / 90°C / vitesse 4
4. Napper les endives de béchamel et parsemer d'emmental.
5. Gratiner 20 minutes à 200°C.

Le conseil de Tiha
Retire le cœur amer des endives avant cuisson avec la pointe d'un couteau.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.