Endives braisées gratinées au comté

Des endives fondantes sous une béchamel gratinée au comté.

Dans le Nord, on appelle l'endive le chicon. Braisée doucement au beurre avec une pincée de sucre pour adoucir son amertume, puis nappée de béchamel et gratinée au comté avec quelques noix concassées, elle devient un plat d'hiver réconfortant et sans viande.



Pour 6 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 45 min | Facile

Dans votre pack

Endives	2 kg
Comté AOP 12 mois 200 g	250 g
Lait entier Bleu Blanc Cœur, colis de 6	2 pièce
Beurre doux de Verneuil	150 g
Farine de blé T55 1 kg	1 pièce
Noix	120 g

À prévoir à la maison

Un filet de citron, une pincée de sucre, noix de muscade, sel, poivre.

Allergènes

Lait (lait, beurre, comté), gluten (farine), fruits à coque (noix).

La recette

1. Ôtez le cône amer à la base des endives.
2. Faites-les braiser 25 minutes à couvert avec le beurre, une pincée de sucre, un filet de citron et un peu d'eau.
3. Préparez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait, assaisonnez de muscade.
4. Disposez les endives égouttées dans un plat, nappez de béchamel, parsemez de comté râpé et de noix concassées.
5. Gratinez 20 minutes à 200 °C.

Le mot du marchand

Égouttez bien les endives braisées : leur eau détremperait la béchamel.

À table avec : *Un Riesling d'Alsace ou un Arbois blanc.*