



Endives au gratin et pommes de terre Pompadour Label Rouge

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 90 mn

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 300 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 10 endives
- 10 tranches de jambon blanc
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 litre de lait
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- gruyère râpé
- huile d'olive
- 20 cl d'eau minérale
- Sel
- poivre

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Faites cuire les pommes de terre épluchées et coupées en lamelles 20 min dans l'eau salée.

3. Coupez légèrement le tronc des endives et faites-les dorer 3 min de chaque côté dans une grande poêle chaude avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez l'ail haché, salez et poivrez. Ajoutez l'eau, couvrez et baissez le feu. Laissez cuire les endives 20 min à feu doux en les retournant à mi-cuisson. Poursuivez la cuisson 20 min sur feu moyen jusqu'à évaporation du liquide.
4. Préparez la béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez. Ajoutez le lait en plusieurs fois en fouettant rapidement, salez, poivrez et ajoutez la muscade. Laissez mijoter quelques minutes sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la sauce béchamel épaississe. Ajoutez la moitié du fromage, mélangez et laissez cuire 3 min.
5. Beurrez un plat à gratin. Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon et disposez-les dans le plat avec les Pompadour. Nappez de béchamel et de Gruyère. Enfourniez 25 min.

© Pomme de terre La Pompadour