

ENDIVES GRATINEES AU SAUMON

INGREDIENTS :

6 endives
6 tranches de saumon fumé
du fromage à tartiner à l'ail et au fines herbes
une béchamel (faite avec 500 cl de lait, 3 c à s de maïzena, un petit morceau de beurre, sel, poivre et une pincée de muscade)
du gruyère râpé



PREPARATION :

Faire cuire les endives à la vapeur
Les égoutter
Mettre chaque tranche de saumon dans une assiette
Tartiner de fromage ail et fines herbes
Poser une endive
Rouler et mettre dans un plat à gratin
Préparer la sauce béchamel
Recouvrir de béchamel
Parsemer de gruyère râpé
Mettre au four chaud 30 mn environ



<http://katarinetta.canalblog.com/>