

## Gratin d'endives

Recette pour 2 personnes



- 4 à 5 endives (*chicons*)

Couper les endives en gros tronçons.  
Cuire 3 min à la marmite à pression (ou 10 min à l'eau bouillante).  
Egoutter et verser dans un plat à gratin huilé.

- 2.5 dl de lait
- 2 c. s. de maïzena
- 2 oeufs
- sel, poivre, paprika doux, oignons en poudre
- 80 g de gruyère râpé

Mélanger les ingrédients avec la moitié du fromage râpé.  
Verser sur les endives.  
Saupoudrer avec le reste du fromage râpé.

Cuire au four préchauffé, à chaleur tournante à 200 °C ou sole-voûte à 220 °C, pendant 20 à 25 min.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)