

Endives au gratin



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Belge



INGRÉDIENTS

- 2 x 50 gr de beurre
- 50 gr de farine
- 200 ml de lait bien froid
- 100 gr de gruyère
- 2 gousses d'ail coupées en grosses tranches
- 4 tranches de jambon cuit
- 4 grosses endives ou 8 petites
- 200 gr de fromage à gratin

INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Faites fondre le beurre au-dessus de la flamme dans une poêle en fonte et ajoutez l'ail et les chicons. Lorsque les chicons sont dorés, baissez le feu et couvrez la poêle. Laissez cuire 45 minutes environ.
2. Retirez les chicons de la poêle, et gardez le jus de cuisson dans un verre. Commencez la béchamel en faisant fondre 50gr de beurre. Ajoutez la farine et mélangez sans cesse avec un fouet pour faire un roux. Lorsque le mélange beurre/farine a commencé à colorer, ajoutez progressivement le lait froid tout en mélangeant au fouet. Terminez en incorporant le jus de cuisson des chicons.
3. Lorsque votre béchamel est prête, enroulez les chicons dans les tranches de jambon. Placez le tout dans la poêle ou dans un plat allant au four. Versez la béchamel par-dessus et enfin le fromage à gratin.
4. Placez la poêle dans le BBQ à couvercle fermé à 200°C jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.



MOTS CLÉS

chicons, endives, gratin