

Gratin d'endives au surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 50 min env.

Ingrédients pour 2 personnes :

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| ✓ 700 g d'endives | ✓ Beurre |
| ✓ un peu de lait | ✓ Sel & poivre |
| ✓ 250 g de surimi en bâtonnets | ✓ 10 cl de crème fraîche liquide |
| ✓ 1 gousse d'ail | ✓ 100 g d'emmental râpé |

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Enlevez les premières feuilles des endives.

Coupez-les en deux et retirez le tronçon central.

Coupez chaque moitié d'endives en petits tronçons.

Dans un wok ou une casserole, versez les endives et couvrez à la limite du légume avec du lait.
Salez légèrement.

Posez un couvercle et laissez cuire à feu doux en remuant de temps en temps,
pendant environ 30 minutes.

Faites évaporer un peu le lait, il doit en rester très peu.

Coupez les bâtonnets de surimi en petits tronçons.

Epluchez l'ail, hachez-la finement.

Dans une autre poêle, mettez à fondre un peu de beurre, et faites revenir,
pendant 10 min les tronçons de surimi et l'ail, en remuant délicatement.
Il y aura quelques morceaux de surimi qui vont se dérouler, c'est normal.

Salez, poivrez. Ajoutez la crème fraîche, mélangez.

Ajoutez le surimi aux endives et mélangez.

Versez dans un plat à gratin familiale, ou deux plats individuels.

Parsemez de gruyère râpé.

Enfournez pour 15 à 20 min à 180°C (Th.6).

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!