

Endive au saumon

pour 6 personnes

préparation : 30 mn

cuisson : 1 h

Ingrédients :

- 6 tranches de saumon fumé
- 6 endives
- 1 bouquet d'aneth
- 30g de parmesan
- sel et poivre

Pour la béchamel :

- 2 échalotes
- 40cl de lait
- 40g de beurre
- 40g de farine
- 10cl de vin blanc

Lavez les endives, retirez le cône central du pied en creusant avec la pointe d'un couteau. Déposez-les dans une sauteuse avec un fond d'eau. Salez, couvrez et faites cuire 30 mn. Égouttez en pressant les endives pour extraire l'eau.

Préparez la béchamel : pelez et hachez les échalotes. Faites-les revenir 3 mn avec le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine tamisée, mélangez puis incorporez le vin blanc et le lait en fouettant. Portez à ébullition et laissez épaissir quelques minutes. Salez légèrement, poivrez.

Préchauffez le four à 200°C. Versez un fond de béchamel dans un plat beurré.

Enroulez une tranche de saumon autour de chaque endive. Déposez-les dans le plat et ajoutez la sauce restante. Poivrez, saupoudrez de parmesan. Enfournez pour 25 mn. Parsemez d'aneth frais et servez rapidement.