

# ENDIVES ROULEES AU SAUMON FUME



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 55 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 6 endives (900 g) - 6 tranches de saumon fumé - 1 noix de beurre - 60 g de comté râpé - SAUCE : -  
200 g de crème fraîche - 1 c.s. de jus de citron - noix de muscade râpée - poivre

---

1. Remplissez la cuve de 500 ml d'eau. Lavez les endives, enlevez le petit pied qui donne de l'amertume et les premières feuilles, puis placez les endives dans le panier vapeur, et lancez le programme VAPEUR pour 30 minutes. Salez, poivrez, et retournez les endives en cours de cuisson. Pendant ce temps, beurrez un moule à gratin.

2. Lorsque les endives sont cuites, égouttez-les. Préchauffez le four à 180°C (th.6).

3. Enroulez chaque endive dans une tranche de saumon fumé puis déposez-les dans un plat à gratin beurré. Mélangez la crème fraîche avec une cuillerée à soupe d'eau de cuisson des endives, le jus de citron et un peu de noix de muscade râpée.

4. Versez la sauce sur les endives. Recouvrez de comté râpé et enfournez pour 15 minutes de cuisson.

Cook Expert ■

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des

astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »