

Gratin d'Endives aux Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	1.2kg
- MERGUEZ	6
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE	50g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	500 ml
- MOUTARDE	½ c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites griller doucement les merguez dans une grande poêle. Salez un peu et poivrez.
- Pendant ce temps, ôtez les cœurs amers des chicons.
- Lorsque les merguez sont cuites, coupez-les en tronçons de 2 cm et placez au fond d'un plat à gratin.
- Faites alors cuire les chicons dans la même poêle dans du beurre chaud. Remuez, salez, poivrez puis arrosez avec un peu d'eau. Couvert et laissez mijoter 20 minutes. Remuez de temps en temps.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle puis saupoudrez de sucre pour caraméliser les endives.
- Déposez-les sur les merguez dans le plat à gratin.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Incorporez la moutarde puis salez, poivrez et muscadez.
- Hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf en fouettant.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Versez la béchamel sur les chicons et saupoudrez de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez pour 15-20 minutes en terminant sur la position grill pour obtenir un beau gratin.
- Servez bien chaud dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une purée de pommes de terre.