



## ENDIVES GRATINEES AU DELICE DE DINDE

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 60 min.

### Ingrédients :

- 6 endives
- 6 tranches de Délice de dinde ISLA DELICE
- 30 g de beurre
- 3 cuil. à soupe de farine
- 75 cl de lait
- 100 g d'emmental râpé
- Noix de muscade
- Sel et Poivre

### Préparation :

- Lavez les endives, essuyez-les. Retirez la base et les feuilles extérieures si elles sont abîmées.
  - Faites-les cuire à la vapeur pendant 10 min. environ.
  - Pendant ce temps, préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, versez la farine, mélangez bien, puis versez le lait petit à petit, en mélangeant constamment. Salez, poivrez, ajoutez un peu de muscade râpée et retirez du feu quand la sauce a épaissi.
  - Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
  - Enroulez les endives dans les tranches de Délice de dinde ISLA DELICE. Déposez-les dans un plat à gratin.
  - Nappez de béchamel, saupoudrez de fromage râpé et mettez au four
  - Dégustez sans attendre.