

Endives au gratin

plat à gratin 30x18 cm
pour 4 personnes

Ingrédients:

1 kg d'endives

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 gros oignon, env. 120 g

2 cuillères à soupe de graisse végétale

400 g de mélange de viande hachée

3 cuillères à soupe de farine

1/2 cuillère à café de sel
du poivre

1 dl de vin blanc ou de bouillon

3 cuillères à soupe d'eau

1/2 boîte de tomates pelées
(420 g Pelati)

1/2 cuillère à café de mélange italien

100 g de fromage râpé
(pour saupoudrer)

Préparation:

Préparer les endives, les couper en deux, les laver. Les blanchir dans un peu d'eau salée additionnée de jus de citron, pendant env. 7-8 minutes. Répartir la moitié des légumes dans le plat à gratin. Eplucher l'oignon et le hacher fin. Dans une poêle, faire fondre 1 cuillère à soupe de graisse et faire cuire les oignons pendant 5 minutes. Ajouter la viande hachée et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande perde sa couleur. Saupoudrer de la moitié de la farine, assaisonner avec la moitié du sel et du poivre, mouiller et donner un bouillon. Verser sur les légumes et recouvrir avec le reste des endives. Faire un roux avec le reste de farine, mouiller avec les tomates au jus, bien mélanger. Assaisonner avec le mélange italien et saler. Répartir cette sauce tomate sur les légumes et saupoudrer de fromage. Enfourner le gratin dans le four préchauffé à 230°C et laisser gratiner pendant 15-20 minutes. Servir avec des pommes vapeur.