



GRATIN D'ENDIVES AUX CAROTTES

Ingrédients :

Pour la viande :

- **400g de bœuf haché**
- **1 oignon haché**
- **1 œuf**
- **sel, poivre noir, cannelle et persil**

Pour les endives

- **1 kg d'endives**
- **2 carottes râpées à la grosse râpe**
- **1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- **Sel, poivre noir, 5 baies, ail en poudre**

Pour la sauce béchamel (vous pouvez la faire vous-même si vous préférez)

- **Roux Maïzena**
- **1/2 litre de lait**
- **Gruyère râpé**
- **2 jaunes d'œufs**

Préparation :

Commencer par préparer les endives.

Pour cela, enlever les premières feuilles qui sont abîmées.

Couper les endives au milieu dans le sens de la longueur et retirer le cœur.

Puis les émincer et laver à l'eau froide.

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une poêle ou une sauteuse.

Y placer les endives émincées et les faire braiser à feu doux. Saler, poivrer (poivre noir et cinq baies) et mettre de l'ail en poudre.

Quand celles-ci sont presque cuites, y ajouter les carottes râpées et laisser revenir encore 5 minutes à peu près.

Pendant ce temps, préparer la viande hachée.

Mettre dans un robot, l'oignon, l'œuf et mixer le tout.

Mettre la viande hachée dans un saladier et verser la préparation à base d'oignon et d'œuf sur celle-ci. Bien mélanger à la main. Y mettre du sel, poivre noir, cannelle en poudre ainsi que du persil haché.

Faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. (Je prépare mon huile d'olive à l'avance, j'y mets de l'ail, du piment, du thym et je laisse macérer, ce qui fait que mon huile d'olive est parfumée et légèrement pimentée)

Préparer alors la béchamel. Ici, j'ai utilisé une préparation pour béchamel qui s'appelle "le roux maïzena". Vous faites chauffer 1/2 litre de lait et vous ajouter 7 cuillères à soupe de roux. Vous fouettez énergiquement jusqu'à ce que la béchamel soit à la consistance que vous souhaitez. Si elle est encore trop liquide alors ajouter une autre cuillère à soupe de roux et fouetter à nouveau.

Ensuite j'ai ajouté 2 jaunes d'œufs et du gruyère râpé et j'ai fouetté à nouveau.

Une fois que les endives/carottes sont cuites, ajouter alors la viande hachée et laisser mijoter 3 minutes.

Prenez alors un plat à gratin, badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un essuie tout. Déposer en premier le mélange béchamel/viande/endives.

Ajouter alors la béchamel et mélanger le tout.

Saupoudrer de gruyère râpé et mettre au four au th 8 jusqu'à ce que le dessus soit gratiné. (Mon four n'est pas terrible donc le dessus n'est pas gratiné comme je l'aurais souhaité)

Servir chaud, bon appétit !