

## Endives au gratin

Pour 4 personnes.

8 grosses endives, une tasse de béchamel, 125 g de crème, 50 g de beurre, sel, poivre, 125 g de gruyère.

Faire blanchir les endives et les passer rapidement à la poêle dans un bon morceau de beurre. Après quoi, [faire une béchamel](#) à laquelle on ajoutera le gruyère râpé et la crème. Mettre les endives dans un plat à gratin, les napper de sauce et mettre à four chaud un quart d'heure.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.