

Gratin d'hiver

Pour 4 personnes.

4 grosses endives, 400 g de pommes de terre, 2 oignons, 100 g de beurre, 2 c à soupe de chapelure, persil, sel, poivre du moulin.

Faire blanchir les endives pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Faire cuire les pommes de terre en robe des champs à la vapeur. Les éplucher et faire dorer les oignons émincés dans du beurre. Dans un plat à feu, disposer les pommes de terre et les endives en gros morceaux. Verser dessus du beurre fondu, un peu de chapelure. Et mettre à four doux pendant un quart d'heure. Au moment de servir, décorer avec une persillade.



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.