

# ENDIVES FARCIES



## INGREDIENTS

Pour 4 personnes

4 endives

600 g de champignons

80 g de margarine

60 g de farine

35 cl de lait

75 g de fromage râpé

Huile

Noix muscade râpée

Sel et poivre

Optionnel : 200g de lardons fumés

## COMMENT FAIRE

Coupez le pied de l'endive et retirez les premières feuilles. Creusez un peu l'intérieur du pied ?

Cuisez les endives dans l'auto-cuiseur (8 mn dès que la soupape chante). Mettez les de côté.

Passez les champignons rapidement sous l'eau, enlevez les pieds terreux et émincez-les.

Retirez quelques feuilles centrales des endives et émincez-les. Les faire revenir dans 20 g de margarine, ajoutez les champignons, les lardons . Laissez cuire 5 minutes environ à feu vif.

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6)

Préparez une béchamel épaisse : faites fondre 60 g de margarine, ajoutez la farine d'un seul coup. Mélangez bien. Incorporez le lait petit à petit sans cesser de remuer. Lorsque la béchamel est bien épaisse, ajoutez sel, poivre, râpez la noix muscade. Ajoutez le mélange champignons-lardons.

Disposez les demi-endives dans un plat à four huilé. Remplissez avec la préparation.

Parsemez du fromage râpé et enfournez pour 20 minutes à 180°.