

Fait cuire les endives dans grand volume d'eau non salée environ 10 à 12 mn (selon la grosseur).

Pendant ce temps, épluche puis écrase les gousses d'ail .Dans une poêle, fait fondre la crème avec 100 g de gruyère, ajoute l'ail.

Egoutte les endives puis enveloppe chacune d'elle dans une tranche de saumon fumé

Dépose-les dans un plat à gratin, retire l'ail de la crème. Recouvre les endives avec la crème, parsème l'ensemble avec le reste du gruyère.

Poivre à ta convenance, enfourne pour 20 mn environ.

**Pour 4 Personnes:**

4 endives

4 tranches de saumon fumé

200 g de crème fraîche épaisse

150 g de gruyère râpé

2 gousses d'ail



# GRATIN D'ENDIVES

*au saumon ou à la truite*