

Endives au bleu et aux noix (en gratin)

Pour 2 personnes :

- 4 endives
- 20 g de Saint Agur + 4 belles tranches pour garnir les endives
- 20 g de noix
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cassinade
- jus de citron
- 300 mL de lait
- 12 à 16 g de Maïzena
- 1 pincée de noix de muscade

Couper la base des endives et retirer les premières feuilles. Les déposer dans une sauteuse avec quelques cuillerées à soupe d'eau, arroser avec un peu de jus de citron, sucrer, saler, couvrir et laisser cuire doucement pendant 30 minutes.

Égoutter soigneusement les endives en les plaçant la tête en bas dans une passoire. Hacher grossièrement les noix.

Prélever 2 à 3 cès de lait froid sur la quantité totale et le mélanger à la Maïzena dans un bol. Faire chauffer le reste du lait dans une petite casserole. Porter à ébullition. Baisser le feu et ajouter le mélange Maïzena-lait en remuant. La sauce épaissit. Incorporer la noix muscade et les 20 g de Saint-Agur. Goûter avant de saler et retirer du feu.

Couper les endives en deux dans le sens de la longueur. Ranger 4 demi-endives côte à côte dans un plat à gratin. Déposer sur chacune 1 longue lamelle de Saint-Agur et parsemer avec les noix. Recouvrir avec les autres demi-endives et napper avec la sauce.

Mettre au four et laisser dorer 15 min dans le four préchauffé à 210°C. Servir avec des blancs de poulet, ou de volaille, ou encore du veau...

