





Préparation : Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à, **200 °C** degré d'humidité à 100 %. Partager les endives dans le sens de la longueur, enlever l'extrémité souvent amère. Poser les moitiés dans un plat à gratin graissé, saler et poivrer et laisser cuire dans le four à vapeur avec degré d'humidité à 100 % pendant **10 minutes**.

Travailler entretemps la chapelure, le beurre, le fromage, l'ail et le persil en une masse aérée et grumeleuse. Couper les tomates cerises en quatre ou en deux suivant la grosseur, répartir la béchamel sur les endives, ajouter l'appareil de chapelure et de fromage et laisser gratiner au four à vapeur encore **10 minutes** sans degré d'humidité.

Recommandation : Pour la sauce béchamel, faire chauffer 20 g de beurre, ajouter 20 g de farine et faire dorer en tournant constamment. Mouiller avec 0,25 l de lait (ou de crème avec un peu de bouillon de légumes, de vermouth ou de vin blanc), laisser mijoter et gonfler pendant **5 minutes**. Assaisonner avec du sel, du poivre blanc et de la noix muscade fraîchement râpée.

Endives au gratin

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température : 200 °C

Degré d'humidité : 100%

Préparation : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients:

4 endives entières

6 c. à soupe de chapelure (ou de pain de mie frais passé au mixeur)

3 c. à soupe de beurre

4 c. à soupe de fromage râpé

1-2 gousses d'ail

Sel

Poivre noir

2 c. à soupe de persil plat finement haché

12 tomates cerises

6 c. à soupe de béchamel

Beurre pour graisser le moule