

POMMES DE TERRES AUX ENDIVES

Pour 4 personnes



5 Endives

4 Pommes de terre moyennes

200 gr. de champignons

250 gr. de gruyère râpé

50 cl. de crème fraîche

1 cuillère à café de noix de muscade rapée

1 cuillère à soupe de moutarde forte

40 gr. de beurre

Sel, poivre ou paprika

1. Couper en tranches d'épaisseur 4 mm les pommes de terre.
2. Après les avoir creusés, trancher grossièrement les endives.
3. Déposez dans un autocuiseur et laissez cuire 5 mm après la mise en rotation de la soupape. Retirer et supprimer l'eau.
4. Pendant ce temps, préchauffer le four à 210°.
5. Dans un bol, mélanger la crème, la muscade, la moutarde, salez, poivrez.
6. Découpez les champignons puis faites les revenir dans une poêle en remuant jusqu'à l'élimination de l'eau.
7. Dans un plat à gratin, alternez une couche de mélange endives pommes de terres et une couche de champignons. Nappez avec la sauce et parsemez de gruyère râpé.
8. Enfouez 25 minutes

Accompagne parfaitement une volaille.