Gratin d'endives à la bolognaise

La cuisine de Boomy

Pour 3 personnes / 7 points par pers

Ingrédients:

- 5 endives
- 10 gr beurre à 41 % de mg
- 60 gr de cancoillotte
- 25 gr gruyère râpé
- 300 gr bœuf haché à 5 % de mg
- 1/2 oignon
- 1 gousse ail
- basilic
- 2 cc d'huile d'olive
- 200 gr de coulis de tomate
- 1 cs de concentré de tomate
- sel, poivre
- 20 ml vin blanc

La recette

- Émincer finement les endives. Mettre le beurre dans une sauteuse, le faire fondre. Ajouter les endives et laisser compoter à feu doux en remuant régulièrement.
- Hacher l'oignon et l'ail. Dans une autre sauteuse faire chauffer l'huile et faire dorer l'oignon et ail. Ajouter la viande hachée et faire revenir le tout . Ajouter le coulis de tomate, le concentré de tomate, le basilic et le vin blanc. Saler, poivrer et laisser mijoter 10 minutes.
- Verser dans la sauteuse contenant les endives et prolonger la cuisson à feu doux pendant 5 min.
- Préchauffer le four à 180°.
- Mettre une couche d'endives à la bolognaise dans un plat à gratin, puis ajouter la moitié de la cancoillotte. Renouveler l'opération une seconde fois puis terminer avec le gruyère râpé.
- Enfourner pendant 10 minutes.