

Gratin de crêpes Ch'ti

aux endives et maroilles



Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 35 à 40 minutes

Pâte à crêpes (pour 4 grandes crêpes) :

- 130 g de farine
- 2 œufs
- 25 cl de lait 1/2 écrémé
- 3 g de sel
- 1 c à soupe d'huile

Sauce béchamel :

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait 1/2 écrémé
- 100 g ou 1/2 quart de maroilles pour 2 personnes (200 g pour 4 personnes)
- 50 g de crème fraîche allégée
- Sel
- Poivre

Garniture :

- 4 belles endives
- 4 tranches de jambon
- 1/2 citron
- Sel

Préparez les crêpes (la pâte peut se préparer la veille) : Dans un saladier, mélangez la farine tamisée avec le sel. Ajoutez les œufs un à un. Incorporez le lait progressivement tout en faisant descendre la farine restée sur le bord. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.

Faites chauffer une grande crêpière légèrement graissée. Versez une louche de pâte et faites cuire 1 minute par face à feu vif. Réservez.

Préparez la garniture : Nettoyez les endives en les passant rapidement sous l'eau. *Évitez de les plonger dans l'eau.* Coupez les endives en deux. Enlevez le cœur de l'endive avec un couteau pour enlever l'amertume. Placez les endives dans le panier de l'autocuiseur. Arrosez-les de jus de citron. Faites cuire 10 minutes à partir du chuchotement de la soupape. Réservez.

Préparez la sauce béchamel (pendant la cuisson des endives) : Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine en mélangeant avec une cuillère en bois. Salez et poivrez. Versez le lait petit-à-petit et laissez épaissir quelques minutes. Ajoutez la crème fraîche et une partie du maroilles coupés en morceau. Gardez le reste pour la fin de la préparation. *J'ai laissé la peau du maroilles mais vous pouvez l'ôter si vous préférez.*

Pause gourmandises © 2012

<http://www.pausegourmandises.com>

Montage : Placez une tranche de jambon sur une crêpe. Disposez 2 moitiés d'endive ce qui correspond à une endive entière. Recouvrez l'endive de sauce béchamel (gardez-en pour recouvrir les crêpes). Vous pouvez aussi en mettre sur toute la surface en laissant une bonne marge sur le bord. Rabattez le bord droit et gauche puis enroulez la crêpe. Répétez l'opération pour les 3 autres crêpes.

Placez les crêpes dans un grand plat à gratin. Pour ma part, j'utilise deux petits plats à four de couleur différente ce qui me permet d'en faire avec et sans fromage.

Recouvrez avec le reste de béchamel.

Répartissez le reste de maroilles coupé en tranches.

Glissez au four pour 15 minutes à 180° C en position gratin. Si vous n'avez pas cette fonction sur votre four, il faudra compter 20 à 25 minutes.

Attendez 5 minutes après la sortie du four avant de servir.