

**Quenelles et endives en gratin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/quenelles-et-endives-en-gratin-p1150691-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 3 petites** [**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 1 càs de jus de citron**  
**- 1 càs de cassonade**  
**- 2 grosses** [**quenelles**](https://recettes.de/quenelles) **suprêmes soufflées**  
**- 60 g de crème liquide**  
**- 30 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
 Nettoyer les endives, les couper en deux et retirer le centre dur et amer.  
Les découper en tronçons.  
Les mettre dans une sauteuse avec un filet d'huile et les enrober de gras.  
Ajouter le jus de citron et la cassonade.  
Laisser braiser les endives pendant une bonne dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Saler et poivrer et verser dans le plat à gratin.  
Couper les quenelles en deux dans le sens de la longueur.   
Les disposer face coupée sur les endives.  
Les arroser de crème, saler légèrement et poivrer. Répartir le fromage râpé.  
Enfourner pour 25 minutes environ jusqu'à ce que les quenelles soient bien gonflées et le dessus doré.  
Servir immédiatement dans des assiettes chaudes.