**Endives à la flamande**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=161332) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Les légumes :  
- 1 oignon**   
**- 2 gousses d'ail**  
**- 4** [**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 300 ml d'eau**  
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 350 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- huile d'olive**  
**- sel**

**1 plat à gratin**  
  
Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Nettoyer les endives, les couper en deux et retirer la partie centrale dure.  
Faire fondre la tablette de bouillon dans l'eau chaude.  
Faire suer l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Ajouter l'ail et faire revenir en remuant.  
Déposer les endives et les laisser dorer sur chaque face.  
Mouiller avec le bouillon de volaille et porter à ébullition.  
Laisser frémir une trentaine de minutes jusqu'à ce que les endives soient fondantes.  
Les égoutter et les déposer côte à côte dans le plat à gratin.  
Éplucher et laver les pommes de terre et les couper en 8 quartiers.  
Les déposer dans une casserole et les couvrir d'eau froide, saler.  
Porter à ébullition et laisser cuire environ 15 minutes.  
Les égoutter et les déposer sur les endives.

**La sauce veloutée et la finition :  
- 50 g de beurre doux**  
**- 50 g de farine**  
**- 500 ml d'eau**  
**- 2 tablettes de bouillon de volaille**  
**- poivre du moulin  
- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**

**Préchauffage du four à 190°C[Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**Préparer le bouillon avec l'eau et les tablettes.  
Faire fondre le beurre dans une casserole.  
Ajouter la farine et faire un "roux blond" en remuant sans arrêt.  
Ajouter le bouillon de volaille petit à petit en remuant pour obtenir un velouté sans grumeau.  
Poivrer.  
Verser la sauce sur les légumes. Parsemer de fromage râpé.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le dessus commence à dorer.  
Servir chaud.