

# Gratin de chicons au saumon fumé

**Ingrédients :** (1 recette par personne)

4 chicons (endives).  
30cl de crème fraîche.  
1 jaune d'œuf.  
1 cuillère de ciboulette hachée.  
½ citron.  
25g de beurre.  
150g de saumon fumé.  
Sel.  
Poivre.



**Préparation :**

- 1) Nettoyez les chicons; émincez-les. Arrosez-les d'un trait de jus de citron et faites-les suer dans un poêlon contenant le beurre fondu.
- 2) Quand ils ont rendu leur eau, ajoutez la crème et laissez épaissir pendant 3mn. Joignez alors le saumon émincé en fines lamelles et la ciboulette; rectifiez l'assaisonnement et laissez mijoter encore 1 mn.
- 3) Hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf et mélangez bien.
- 4) Répartissez dans 4 cassolettes individuelles; passez-les rapidement sous le gril du four jusqu'à ce que la surface soit dorée
- 5) Servez aussitôt accompagné d'une baguette croustillante

**Note de l'auteur :**

Si on augmente les quantités, cette entrée, accompagnée d'une purée fait un succulent plat rapide et peu onéreux.