



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gratin de tortellinis au saumon fumé et sa fondue d'endives à la figue .



Ingrédients :

- 1 échalote
- 1 oignon saucier
- 1 tranche de saumon fumé
- 2 c.à.s de crème fraîche épaisse
- 5 figues sèches
- Aneth fraîche
- Fondue d'endives maison
- Gruyère râpé
- Quelques tortellinis

- Préchauffer le four à 180°C th6
- Au fond d'un plat à gratin individuel déposer des morceaux de tranches de saumon fumé
- Mixer 4 figues et l'incorporer à la fondue d'endives
- Rajouter la fondue d'endives sur le saumon fumé, puis les pâtes, en les tassant bien
- Remettre une couche de fondue et parsemer de gruyère râpé
- Enfourner à four chaud pendant 25 minutes
- Décorer avec une figue, la sauce aneth et le reste de fondue

Sauce à l'aneth :

- Mixer l'ail, l'échalote et l'aneth. Rajouter la crème fraîche dans le mixeur et re-mixer

Rappel de la fondue d'endives :

- Retirer les feuilles sales ou abîmées des endives, enlever le cône central
- Dans une sauteuse avec le beurre chaud mettre les lardons et rajoutées les endives émincées
- Ajouter le sucre et la muscade, puis le sel et le poivre et mélanger pendant 15 minutes
- Une fois l'eau évaporée battre les œufs avec la crème, saler et ajouter aux endives