

## ROULADES D'ENDIVES

*4 belles endives  
4 plaques à lasagnes  
40g de margarine  
2 c. à s. de farine  
250ml de lait de soja non sucré  
150ml de vin blanc sec  
50g de levure maltée en paillettes  
chapelure  
sel-poivre-muscade  
gros sel-margarine*

*Dans une cocotte, faire cuire les endives à l'étouffée avec un peu de margarine et de gros sel pendant une heure environ (elles doivent être tendres).*

*Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole et y faire cuire 5 minutes les plaques à lasagnes. Les étendre ensuite sur un torchon.*

*Préparer la sauce : faire fondre la margarine, y jeter la farine et en fouettant constamment, incorporer les liquides (vin et lait de soja). Ajouter la levure, l'assaisonnement et laisser mijoter un peu, sans toutefois laisser épaissir.*

*Rouler chaque endive dans une feuille de lasagne, les disposer dans un plat à four et verser par-dessus la sauce. Saupoudrer de chapelure et de levure, placer quelques noisettes de margarine au-dessus et gratiner au four.*