

Endives au jambon gratinées



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	45 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Endives au jambon gratinées

- 8 tranches de jambon blanc
- 8 belles endives
- 100 g de fromage râpé
- 60 g de beurre
- 75 cl de lait
- 50 g de farine
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Préparation

pour Endives au jambon gratinées

- 1** Parez les endives :
- 2** retirez les feuilles flétries, éventuellement la pointe frisée (qui concentre l'amertume) et le centre du pied en creusant un cône à l'intérieur; lavez-les rapidement sous l'eau.
- 3** Faites-les cuire dans une marmite contenant 3 l d'eau salée en ébullition, pendant 30 min.
- 4** Faites la béchamel :
- 5** dans une casserole, faites chauffer le beurre, lorsqu'il mousse, versez la farine mélangez avec un petit fouet à sauce, lorsque la pâte est lisse, retirez-la du feu, laissez tiédir quelques minutes et versez peu à peu le lait chaud en filet, mélangez, et ainsi de suite, jusqu'à épuisement du lait; remettez sur feu doux en remuant pour faire épaissir.
- 6** Ajoutez une pincée de noix de muscade, la moitié du fromage râpé; salez, poivrez, mélangez intimement, couvrez et laissez en attente.
- 7** Préchauffez le four th.7 (210°C).
- 8** Égouttez les endives en les pressant entre vos mains; enveloppez-les chacune dans une tranche de jambon et déposez-les dans le plat de cuisson beurré; arrosez de béchamel; saupoudrez du reste de fromage râpé et enfournez 15 min, pour réchauffer et faire gratiner le dessus.
- 9** Servez bien chaud dans le plat de cuisson.

Accord vin

pour Endives au jambon gratinées

un beaujolais-village (rouge, Beaujolais)