





RECETTE AVEC



*Endives au jambon  
gratinées*





Préparation : 15 min  
4 personnes  
Cuisson : 45 min

## Ingrédients

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

1. Retirez des endives les feuilles flétries et éventuellement la pointe frisée (qui concentre beaucoup d'amertume), retirez leur centre de leur pied en creusant au couteau, puis rincez-les sous l'eau froide, égouttez-les et tranchez-les en deux de façon à conserver toute leur longueur.
2. Faites chauffer 10 g de beurre dans une poêle, disposez les 8 premières demi endives à plat et en étoile, et faites les revenir et dorer à feu moyen pendant environ 5 min, puis déposez-les dans un plat à four rectangulaire. Remettez 10 g de beurre dans la poêle, et faites cuire de la même façon les 8 demi endives restantes.
3. Pendant que votre four préchauffe à 210°C (th.7), préparez la béchamel. Faites fondre le beurre restant dans une casserole, puis ajoutez la farine hors du feu et mélangez-la au beurre. Incorporez ensuite le lait en plusieurs fois, et fouettez vigoureusement pour éviter les grumeaux.
4. Remettez la casserole sur le feu, et laissez la béchamel "prendre" (épaissir) petit à petit et à feu doux-moyen, tout en remuant régulièrement. En fin de cuisson, assaisonnez avec du sel, du poivre et la noix de muscade, et incorporez la moitié du fromage râpé.
5. Dans le plat à four, enveloppez vos demies endives deux par deux avec une tranche de jambon blanc, puis nappez le tout avec la béchamel, et saupoudrez le tout avec la chapelure et le reste de fromage, et enfournez pendant environ 15 min, le temps de faire gratiner. Servez bien chaud, avec de la laitue ou de la mâche en vinaigrette.

