

# Recette : ENDIVES AU JAMBON !

Plats



## ENDIVES AU JAMBON !

### INGRÉDIENTS

4 endives  
90 grammes de beurre  
30 grammes de farine  
50 centilitres de lait  
60 grammes de fromage râpé  
4 tranches de jambon blanc  
Sel  
Poivre  
Muscade

### PRÉPARATION

1. Choisir des endives bien blanches et bien fermées.
2. Enlever les premières feuilles abimées et couper le trognon.
3. Mettre à chauffer 30 grammes de beurre.
4. Ajouter la farine et remuer vivement pour obtenir un mélange bien lisse.
5. Laisser cuire pendant deux minutes, sans laisser colorer.
6. Ôter la casserole du feu et verser le lait froid d'un seul coup, en fouettant pour empêcher la formation de grumeaux.
7. Remettre la béchamel sur le feu et laisser cuire **10 à 12 minutes** pour la faire épaissir.
8. Saler.
9. Poivrer.
10. Râper une bonne pincée de noix muscade.
11. Ajouter 30 grammes de fromage râpé.
12. Mélanger bien.
13. Préchauffer le four à **275°C**.
14. Beurrer un plat à gratin et égoutter les endives.
15. Enrouler chacune des endives dans une tranche de jambon.
16. Ranger-les côte à côte dans le plat et napper-les de béchamel.
17. Parsemer du reste de fromage râpé et du reste de beurre (30 grammes) en noisettes.
18. Mettre au four pendant **15 minutes** environ.
19. Servir très chaud.

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

**4**  
PERSONNES



*C'est à vous de jouer !*

**Environ 15 minutes**  
**275°C**

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*