



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

. Gratin d'endives au jambon .



Ingrédients :

- 1/2 l lait
- 2 endives
- 2 tranches de jambon
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 g de gruyère râpé
- Sel, muscade

- Enlever la base des endives au couteau. Les faire cuire à la vapeur pendant 8 minutes
- Dans une casserole, faire fondre les 50 g de beurre
- Ajouter la farine et remuer à la spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte brun clair
- Hors du feu, ajouter petit à petit le lait en remuant vigoureusement
- Remettre sur le feu et continuer tout en remuant jusqu'à ce que ça épaississe
- Incorporer le sel et la muscade
- Couper le feu quand la béchamel a épaissi et a pris un aspect crémeux
- Faire chauffer le four th8 à 240° C
- Étaler la tranche de jambon, recouvrir de béchamel et gruyère
- Rouler les endives dans les tranches garnies de jambon
- Disposer dans un plat à gratin et recouvrir de béchamel
- Ajouter du gruyère râpé et cuire au four pendant 20 min

