

. Endives au jambon et sa béchamel au roquefort .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de noix de muscade
- 35 cl de lait
- 4 tranches de jambon blanc
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 40 g de gruyère râpé
- 8 belles endives
- 80 g de roquefort
- Sel, poivre

- Laver les endives, ôter les premières feuilles et les faire cuire 15 minutes à la vapeur
- Préparer une béchamel : dans une petite casserole faire fondre le beurre, ajouter la farine
- Bien remuer et délayer progressivement avec le lait, en mélangeant avec une cuillère en bois
- Ajouter la gousse d'ail hachée, le roquefort en petits dés, le gruyère râpé et la muscade
- Saler et poivrer, réserver hors du feu à couvert. Préchauffer le four à 180°C th. 6 , beurrer un moule à gratin
- Entourer chaque endive d'une demi tranche de jambon et déposer dans le plat
- Napper avec la béchamel au roquefort, enfourner 25 minutes. Servir chaud

Astuces :

- On peut y ajouter des cerneaux de noix concassés
- Pour une cuisson vapeur j'ai utilisé un ustensile allant au micro-ondes à puissance 600 Watt

