



Endives au jambon

Pour 6 personnes - Préparation: 35 minutes - Cuisson: 15 minutes

Ingrédients:

- 6 tranches de jambon blanc
- 6 endives
- 50 cl de lait Juste & Vendéen
- 50 g de beurre
- 40 g de gruyère râpé
- 50 g de farine
- Noix de muscade
- Sel et poivre

Étapes:

- 1) Faites cuire les endives dans votre cuit-vapeur. Puis à la fin de la cuisson, égouttez-les.
- 2) Mettez le four à préchauffer à 210°C.
- 3) Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez-y d'un coup sec la farine. Faites cuire tout en mélangeant. Puis hors du feu, versez-y le lait. Mélangez et remettez à cuire, à feu doux.
- 4) Ajoutez progressivement le gruyère, la noix de muscade, le sel et le poivre.
- 5) Une fois la préparation épaissie, retirez du feu.
- 6) Roulez les endives dans les tranches de jambon. Déposez-les dans un plat et recouvrez-les de la béchamel.
- 7) Enfournez 15 minutes. Servez chaud.

À noter: les plus gourmands peuvent saupoudrer le plat avec du gruyère afin de le mettre au four