

Recette des endives au jambon gratinées

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- *8 tranches de jambon ou blanc de volaille
- *8 endives
- *2 cuillères à soupe de farine
- *50 cl de lait
- *30 g de beurre
- *sel et poivre
- *noix de muscade
- *100 g de gruyère râpé



©Philippe COLIN/Interfel

Durée : 10 à 20 minutes de préparation + 20 à 30 minutes de cuisson

Etape 1 : Préparer les endives : retirer éventuellement la pointe frisée (qui concentre l'amertume) et le centre du pied en creusant un cône à l'intérieur. Rincer rapidement sous l'eau.

Etape 2 : Faire cuire les endives dans une marmite contenant 3 litres d'eau salée en ébullition, pendant 30 min (ou bien faire cuire à la vapeur). Bien égoutter les endives après cuisson. Possibilité de faire cuire la veille afin de leur permettre de rendre toute leur eau.

Etape 3 : Préparer la béchamel : faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole, puis ajouter la farine. Mélanger avec un fouet sur le feu pendant quelques secondes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter petit à petit le lait et mélanger jusqu'à épaississement. Pour épaissir, augmenter le feu, puis laisser cuire à feu très doux quelques minutes. Saler et poivrer, ajouter la noix de muscade, puis la moitié du fromage râpé, bien mélanger, puis couvrir et réserver.

Etape 4 : Préchauffer le four à 210 degrés (thermostat 7). Envelopper les endives bien égouttées, chacune dans une tranche de jambon (ou blanc de volaille) et les déposer dans un plat. Arroser de béchamel puis répartir le reste de fromage râpé sur le dessus.

Etape 5 : Enfourner pendant 15 minutes pour réchauffer et faire gratiner le dessus.