



Les endives au jambon

Un plat du nord de la France, qui me vient de ma mère et qui est facile à mixer, tout en restant délicieux.

Pour 2 personnes et 2 endives par personne

4 endives

4 tranches de jambon


Emmental/gruyère râpé

Sauce béchamel (voir la recette plus loin)





1. Faire cuire les endives. Certains préféreront les faire braiser ou les cuire à la vapeur, par opposition à la cuisson à l'eau, pour éviter qu'elles soient gorgées d'eau. Faites comme vous aimez ! (Voir plus loin pour la cuisson des endives).
2. Un peu avant la fin de la cuisson:
 - Préparer votre sauce béchamel.
 - Préchauffer votre four à 200 ° (thermostat 7-8).
3. Une fois cuites, déposer chaque endive dans une tranche de jambon que vous enroulerez autour. Les disposer dans un plat allant au four.
4. Verser la béchamel sur les endives.
5. Saupoudrer de fromage râpé.
6. Enfourner 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu ou gratiné.



À lire: Un point de vigilance pour tout ce qui est gratiné (p 77)