



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Endives au jambon

Pour 2 personnes | Très facile

65 min | **10.68€** La portion (prix indicatif)



Si on vous dit qu'on aime pas les endives, dégainez vos endives au jambon ! Un plat qui réconcilie avec les chicons ;)

Les ingrédients

- **4 pièce** de Endive
- **4 tranche** de Jambon cuit
- **60 g** de Beurre doux
- **40 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **500 ml** de Lait demi écrémé
- **0.25 pièce** de Citron jaune
- **100 g** de Emmental rapé

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 50 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 190°C en chaleur tournante (ou 210°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Nettoyez 4 endives avec un essuie-tout ou un linge humide.
En effet, l'eau les rend encore plus amer : évitez donc de les laver dans un bain d'eau froide.
- 3 Coupez légèrement la base des endives pour garder les feuilles bien attachées au tronc.
- 4 Mettez les endives dans une poêle avec 1 càs de beurre, 100 ml d'eau, le jus d'1/4 de citron et ½ càc de sel.

- 5 Couvrez et faites cuire 10 minutes à feu moyen.
- 6 Après 10 minutes de cuisson, retournez les endives (attention de ne pas vous brûlez avec la vapeur). Puis couvrez à nouveau et cuire encore 10 minutes.
- 7 Cinq minutes avant la fin de cuisson des endives, préparez la béchamel.
À feu doux, faites fondre 40 g de beurre (2 càs). Ajoutez 40 g de farine et fouettez 1 minute. Le mélange va devenir mousseux et à l'aspect granuleux, c'est le signe que la farine cuit.
- 8 Versez 500 ml de lait en fouettant pour bien délayer le roux. Faites cuire à feu doux pendant 3 minutes en continuant de mélanger.
Poivrez et réservez hors du feu.
- 9 Vérifiez si les endives sont cuites en enfonçant une lame de couteau dans le tronc sans forcer.
- 10 Enroulez chaque endive avec une tranche de jambon.
- 11 Versez $\frac{1}{3}$ de la béchamel dans le fond du plat à gratin. Répartissez dessus les endives en les collant les unes aux autres.
- 12 Nappez avec le reste de béchamel puis parsemez généreusement de gruyère râpé (100 g).
- 13 Enfournez entre 30 et 40 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.
- 14 Laissez refroidir 5 minutes avant de déguster avec une salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.