ENDIVES AU JAMBON



Les endives au jambon sont le plat d'hiver par excellence. Faites braiser les endives dans du beurre et un peu de sucre pour atténuer l'amertume. Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon.

Infos

- **Temps de préparation**: 20 mins
- **Temps de cuisson**: 35 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 8 endives
- 8 tranches de jambon blanc
- 40g de beurre
- 40g de farine
- 50 cl de lait
- 100g de gruyère râpé
- 1 pincée de muscade
- 1 cuillère à café de sucre
- Sel, poivre

Préparation

Etape 1
Faites braiser les endives dans le beurre avec le sucre pendant 20 minutes à feu doux. Le sucre atténue l'amertume.

Etape 2
Préparez la béchamel : beurre, farine, lait, muscade. Incorporez la moitié du gruyère.

Etape 3
Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon. Disposez dans un plat beurré, nappez de béchamel et parsemez du reste de gruyère.

Etape 4
Enfournez 25 minutes à 200°C jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.