

ENDIVES AU JAMBON GRATINEES



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 belles endives
- 4 tranches de jambon blanc sans couenne
- 1/2 litre de [sauce béchamel](#)* (pour ma part j'en mets un peu plus)
- 50g de gruyère râpé
- 1 morceau de sucre
- sel, poivre

Préparation :

Essuyez les endives avec un linge humide, ôtez les feuilles extérieures, coupez le talon et creusez-le. Faites cuire les endives dans une casserole d'eau bouillante additionnée d'un peu de sel et d'un morceau de sucre.

Lorsqu'elles sont cuites (vérifiez avec la pointe d'un couteau) égouttez-les, laissez-les refroidir et pressez-les pour en évacuer l'eau. Préchauffez le four à 200°. Pendant ce temps, enroulez chaque endive dans une tranche de jambon et disposez-les côte à côte dans un plat à gratin. Recouvrez de sauce béchamel. Parsemez de gruyère râpé et enfournez 15 à 20 mn puis faites gratiner sous le grill quelques minutes. Servez chaud.

***Sauce béchamel**

Ingrédients :

- 40g de beurre ou de margarine
- 40g de farine (40g pour une sauce fluide, 50g pour une sauce semi-épaisse, 60g pour une sauce épaisse)
- 1/2 litre de lait
- une pincée de noix de muscade râpée
- sel, poivre.

Préparation :

Faites fondre le beurre ou la margarine dans une casserole sans laisser colorer. Hors du feu ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Versez un peu de lait sur le mélange en tournant à l'aide d'une spatule ou d'un fouet, remettez alors la casserole sur feu doux et ajoutez petit à petit le reste du lait sans cesser de remuer en prenant soin de ne pas faire de grumeaux. Continuez jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Ajoutez une pincée de noix de muscade, salez et poivrez.

Si votre sauce contient des grumeaux vous pouvez la mixer.