

Endives au jambon



Pour 2 personnes :

- 4 belles endives
- 4 tranches de jambon blanc
- 1/2 citron
- 90 g de gruyère râpé
- 1/2 l de lait
- 30 g de beurre et 30 g de farine
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 peu de chapelure
- Sel et poivre

Faites bouillir de l'eau salée avec le jus de citron. Nettoyez et plongez les endives dans l'eau (baissez le feu légèrement) et faites cuire pendant 30 min.

Egouttez les endives et pressez-les pour éliminer le jus de cuisson.

Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon et les déposer dans un plat de cuisson.

Réalisez un roux blanc avec le beurre et la farine. Ajoutez le lait bouillant avec la muscade, le sel et le poivre. Ajoutez les jaunes d'oeufs, hors du feu, et le gruyère râpé (50 g). Réservez.

Versez sur les endives, saupoudrez de chapelure et des 40 g restant de gruyère. Gratinez au four pendant 10 min (four position grill). Servez.