

Mes endives au jambon

Je suis toujours étonnée de ce que peut nous offrir la vie. De bon ou de mauvais. Et bien souvent, les deux en même temps. Elle arrive chaque jour avec son grand plateau. Et sur ce plateau, il y a de tout. Toutes sortes de gens, déclinés de plusieurs façons, des décisions à prendre en sorbets, des petits chagrins en amuse-bouche. De l'espoir en accompagnement, des désillusions en mignardises, de l'aide et du soutien en carafe.

Bien entendu, si le visuel fait envie, le goût est parfois décevant. Mais voilà, il faut bien goûter pour s'en rendre compte. C'est ça le plateau de la vie. Et parallèlement, le goût est fréquemment bien supérieur à l'impression donnée par le seul aspect de ce que l'on hésite à déguster. Il faut goûter. Vraiment.

Avec le temps, on commence à le connaître, ce plateau. Ou plutôt ce qui le compose. On apprend à se méfier des plats qui ont l'air trop beaux pour être vrais. On apprend à diriger son regard vers la petite verrine, qui n'a l'air de rien, cachée derrière ce plat. La petite verrine, dont on ne voit pas le contenu, mais qui renferme des saveurs uniques et délicieuses. On respire, on sent, on hume avant de goûter. Parce que tous les indices sont bons à prendre en considération.

Avec le temps, on le prend, juste-



ment, le temps. Le temps de garder en bouche ce qui nous fait aller de l'avant, ce qui représente le meilleur équilibre pour nous. Et on mémorise le plat. On le garde précieusement dans un coin de notre cœur.

La vie arrive avec son plateau, chaque jour. «Prends ce qui te fait plaisir», qu'elle nous dit. Oh merci, c'est vraiment gentil. Sur ce plateau, régulièrement, la vie nous présente de nouvelles surprises, de nouvelles découvertes. La coquille. «Tiens, ça a l'air bon, je vais goûter». Oups. L'amertume arrive en bouche tel un tsunami. Elle balaie nos papilles d'une vague puissante. Elle entraîne, avec elle, une acidité sans précédent. Et nous laisse une aigreur, du coin de nos lèvres au

fond de notre estomac. On ne goûtera plus jamais ce plat-là.

Heureusement, il y a tant de bonnes choses qui sont là, juste sous notre nez et qui n'attendent que d'être dévorées, pour nous aider à faire passer tous ces mauvais goûts, tenaces et désagréables. Tant de bonnes choses, de bonnes personnes, de beaux projets, de jolis moments. Le plateau de la vie est riche. Les choix sont nombreux. Alors choisissons grand, bon et beau. Un peu de piquant, beaucoup de douceur. Du moelleux, du réconfortant. Du croquant.

Les plats amers peuvent être transformés, travaillés et améliorés. De sorte qu'ils deviennent un succès véritable. Et qu'on ait envie de les refaire, différemment et de mieux en mieux. Et le plateau de la vie n'aura plus de secret pour nous.

Moi je vous offre, aujourd'hui, un plateau d'endives au jambon.



Pour 5 personnes

Préparation: 20 minutes.

Cuisson: 50 minutes pour braiser et 30 minutes pour gratiner.

- 10 à 12 endives
- de l'huile à rôtir
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre, muscade
- 60 g de farine
- 60 g de beurre + un peu pour le plat
- 1 litre de lait
- 150 g de gruyère râpé
- 1 tranche de jambon par endive

On pourrait croire qu'il y a de l'amertume dans ce plat, forcément. Les endives, on les connaît. Mais non. Parce qu'on va les braiser, ces endives. Bien et longtemps. On va les chouchouter. Et lorsque vous les goûterez, recouvertes d'une béchamel moelleuse et délicate, elles auront définitivement leur place dans le coin des bonnes choses, parmi tant d'autres, sur le plateau de votre vie...

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

1 Passez les endives sous l'eau froide. Coupez légèrement le tronc (pas trop, c'est ce qui maintient les feuilles). Pour 12 endives, j'ai utilisé 2 poêles. Une poêle suffit pour 6-7 endives maximum. Mettez un filet d'huile à rôtir à chauffer dans la poêle. Baissez sur feu moyen et déposez les endives. Faites-les dorer 3 minutes de chaque côté. Retournez-les délicatement avec, par exemple, une pince à pâtes.

2 Pendant ce temps, coupez finement les gousses d'ail. Ajoutez-les dans la/les poêles. Salez et poi-

vrez les endives. Ajoutez 1,5dl d'eau par poêle. Couvrez, baissez le feu sur feu doux et laissez cuire 20 minutes en les retournant une fois en milieu de cuisson. Après 20 minutes de cuisson à couvert, découvrez et retournez-les délicatement. Augmentez le feu sur feu moyen. Laissez cuire encore environ 20 minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Réservez et laissez tiédir.

3 Pendant ce temps, préparez la béchamel. Faites fondre sur feu moyen le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez

avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène (1 minute). Retirez la casserole du feu et versez le lait froid rapidement en fouettant 1 minute. Remettez sur feu moyen, salez, poivrez et ajoutez une bonne pincée de muscade. Laissez mijoter quelques minutes sans cesser de mélanger au fouet jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez la moitié du gruyère et mélangez. Laissez cuire encore 2 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement (sel-poivre). Retirez du feu. Votre béchamel est prête! Laissez-la tiédir.

4 Préchauffez votre four à 200°C. Beurrez un plat à gratin. Prenez délicatement les endives et enroulez-les dans une tranche de jambon. Coupez un peu le jambon si nécessaire de façon à ce qu'on voie dépasser l'endive des deux bouts (c'est plus joli). Disposez-les côte à côte dans le plat à gratin. Versez la béchamel par-dessus, saupoudrez du gruyère restant et poivrez. Enfouez au milieu du four pour 20 à 30 minutes, le temps que cela gratine. Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four et dégustez avec du riz. ■