

ENDIVES AU JAMBON



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du site [COOKIDOO](http://www.cookidoo.com)

Ingrédients :

- 500 g d'eau
- 4 endives
- 100 g de gruyère râpé
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 500 g de lait
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de muscade
- 4 tranches de jambon

Préparation :

- mettre l'eau dans le bol
- mettre en place le varoma et y mettre les endives
- cuire à la vapeur, 35 à 40 minutes, varoma, vitesse 1
- ajuster le temps de cuisson à la taille des endives
- retirer le varoma et laisser égoutter les endives
- vider le bol
- mettre le beurre, la farine, le lait, le sel et le poivre, la muscade
- puis cuire 8 minutes à 90°C vitesse 4
- pendant ce temps égoutter soigneusement les endives
- puis rouler chacune dans une tranche de jambon
- et les déposer dans un plat à gratin
- préchauffer le four en mode grill
- ajouter 70 g de gruyère râpé au contenu du bol
- puis mélanger 5 secondes à vitesse 5
- couvrir les endives de la béchamel puis parsemer du reste de gruyère râpé
- enfourner et faire gratiner 5 à 10 minutes en mode grill, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée
- servir aussitôt

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.