

Les endives au jambon

6 endives

6 tranches de jambon finement coupées

1/4 litre de béchamel au fromage : 2 cuillères à soupe de beurre, 2 cuillères à soupe de farine, 2 verres de lait, 100g de gruyère ou de comté, du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Je cuis mes endives à la vapeur pendant 10 minutes environ.

Je prépare ma Béchamel à l'aide d'un saucier mais on peut la faire dans une casserole (il faut alors remuer la préparation jusqu'à la fin pour qu'elle n'accroche pas au fond, ce qui demande au moins 20') Le saucier fait ce travail pour moi : je mets le beurre à fondre, j'ajoute la farine, et quand le mélange est homogène, je verse le lait. Je suis ainsi libre de mes mouvements pendant que la Béchamel épaissit...

Avant la fin de cuisson de la sauce, je coupe le comté en fines lamelles (on peut aussi le râper) que je laisse fondre dans le saucier. J'ajoute à la sauce du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.

Dans un plat à four, j'enroule les endives cuites d'une tranche de jambon.

Une fois les endives installées confortablement, je les nappe de la Béchamel et j'enfourne le tout pendant 1/2 heure environ à 180°C (Th6).