

Endives au jambon

Ingrédients: pour 2 personnes

- 2 - 4 Endives
- 2 cc Jus de citron
- 2 - 4 Tranches de jambon cuit ou cru
- 8 gr Beurre
- 1 cs Farine
- 1 dl Lait
- 25 gr fromage râpé
- Poivre, sel



Préparation

1. Les endives

- Nettoyer et couper la base des endives, éventuellement les couper en 2 dans le sens de la longueur.
- Ajouter le citron à l'eau de cuisson.
- Cuire environ 20 minutes.

2. La sauce béchamel

- Chauffer légèrement le beurre.
- Ajouter 1 cs de farine.
- Faire un roux blond.
- Retirer la casserole du feu.
- Mouiller avec 1 dl de lait.
- Porter le tout à ébullition en remuant.
- Assaisonner de poivre et de sel.
- Cuire un petit moment.

3. Les endives au jambon

- Graisser un plat à gratin.
- Enrouler les endives bouillies dans le jambon
- Déposer les endives roulées dans jambon dans le plat.
- Napper avec la sauce béchamel.
- Saupoudrer avec le fromage râpé.
- Gratiner 10 - 20 minutes au four à 250°

Accompagnement: Riz créole, nouilles, pommes vapeur.