

# Endives au jambon

---

## Ingrédients pour 2 personnes

- 15g de beurre
- 15g de farine
- 30g de gruyère râpé
- 4 endives
- 4 tranches de jambon
- 20g de crème
- 1 jaune d'œuf
- 10cL de lait



## Préparation

- Faites cuire les endives dans l'eau bouillante (45 min) puis égouttez les bien.
- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).
- Enroulez les tranches de jambon autour des endives puis déposez les dans un plat.
- Réalisez une sauce mornay : faites chauffer le lait dans une casserole. Pendant ce temps, faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez la farine d'un coup en mélangeant. Faites cuire quelques minutes jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. Ajoutez le lait chaud et fouettez. Assaisonnez. Laissez cuire à feu moyen pendant 3 minutes.
- Nappez les endives au jambon puis recouvrez les de fromage râpé.
- Gratinez au four 10 – 15 min.



Avec le blanc d'œuf, vous pouvez faire une meringue en dessert, des financiers, des langues de chat, etc.



Pour un plat complet, ajoutez un féculent (riz, pommes de terre vapeurs, etc)