

Endives au jambon



4 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 4 endives
- 1/2 jus de citron

Pour la sauce Mornay :

- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- 1/2 l de lait
- 1 pincée de noix de muscade (rapée)
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de gruyère râpé

Pour le montage :

- 4 tranches de jambon blanc
- 40 g de gruyère râpé

Préparation

Préchauffez le four à 180°C ou Th.6.

Préparation des endives

Nettoyez les endives et cuisez-les dans de l'eau salée bouillante avec le jus d'un demi citron pendant 30 minutes. Egouttez les endives et pressez-les pour éliminer le jus de cuisson.

Sauce Mornay

Réalisez un roux blanc avec le beurre et la farine, comme pour une béchamel : faites fondre le beurre, ajoutez la farine et laissez cuire 2 à 3 minutes sans cesser de tourner. Ajoutez le lait bouillant salé avec la muscade. Ajoutez les jaunes d'œufs, reportez à ébullition, puis hors du feu, ajoutez le gruyère râpé. Réservez dans un bol, en la couvrant pour que la sauce ne fige pas en surface et qu'elle reste chaude.

Montage

Enroulez les endives dans les tranches de jambon, et disposez-les dans un plat à cuisson. Nappez de sauce Mornay et saupoudrez de gruyère râpé. Gratinez au four pendant 30 minutes.

Lavez les endives au dernier moment, sous un filet d'eau, et sans les laisser tremper, car l'eau va renforcer l'amertume. Si vous avez le temps, cuisez les endives le matin, et laissez-les bien égoutter au froid, pour qu'elles ne liquéfient pas trop la sauce à la cuisson.