

Gratin d'endives au jambon

pour 4 personnes

- 8 endives
- 8 tranches de jambon blanc
- 75cl de bouillon de poule
- 30g de farine
- 30g de beurre
- 20 cl de lait
- 75g de gruyère râpé
- noix de muscade râpée
- sel et poivre.



■ *Un gratin d'hiver, classique, délicieux et équilibré*

Servir: Un gratin d'hiver, classique, délicieux et équilibré à servir bien chaud, avec un verre de Bourgogne aligoté.

Variation : Ajoutez un peu de chapelure pour ajouter un peu de croustillant, et remplacez le gruyère par du conté.

■ Supprimez les feuilles abîmées des endives, et creuser les pieds pour retirer un petit cône. Rincez les sous l'eau claire.

■ Placez les endives dans une grande casserole, ajoutez le bouillon, et faites mijoter à feu doux pendant environ une heure, jusqu'à ce qu'elle soient bien fondantes.

■ Faites fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, mélangez au fouet, et laissez cuire pendant 1 minute. Ajoutez le lait petit à petit sans cesser de tourner jusqu'à ce que le mélange épaississe.

■ Assaisonnez de sel poivre et muscade, et ajoutez la moitié du gruyère. Otez du feu.

■ Egouttez les endives, et enveloppez-les d'une tranche de jambon. Placez-les dans un plat, nappez de sauce, parsemez de gruyère et passez-les quelques instants sous le grill du four, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

Conseils

Adaptez la quantité de bouillon en fonction de la taille de vos endives.