

# Endives au jambon



## les ingrédients

- 8 endives
- 8 tranches de jambon blanc
- 30 g de beurre
- 2 c à s de farine
- ½ litre de lait
- sel
- poivre
- 100 g de gruyère râpé

## la préparation

1. Laver les endives, retirer les premières feuilles et couper le talon.
2. Les mettre à cuire à l'eau bouillante salée environ 20 min.
3. Les égoutter soigneusement.
4. Dans une casserole, mettre à fondre le beurre.
5. Hors du feu, ajouter la farine au beurre et remuer (au fouet ou à la cuillère en bois) jusqu'à obtenir un mélange lisse.
6. Toujours hors du feu, verser le lait et bien mélanger de préférence au fouet.
7. Faire cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à épaississement (compter 5 à 6 min).
8. Emballer les endives cuites dans les tranches de jambon puis les ranger dans un plat à gratin.
9. Napper de béchamel puis parsemer de gruyère râpé.
10. Faire gratiner au four environ 10 min.