

# ENDIVES AUX JAMBONS

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 min

3 personnes:

- 4 Endives
- 4 Tranches de Jambon blanc
  - Du sel, poivre
  - De la gruyère râpée
  - De la chapelure
  - De la sauce Béchamel

1. Faire cuire les endives dans une casserole d'eau salée pendant 15 minutes.
2. Retirez les endives de l'eau salée, et bien les égoutter. Au besoin, les placer sur un papier essuie tout en quelques minutes.
3. Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon blanc, et les mettre dans un plat allant au four.
4. En parallèle préparez la sauce Béchamel.
5. Nappez les rouleaux de jambon avec la sauce.
6. Ajoutez un peu de gruyère râpé et de la chapelure par dessus.
7. Cuisson : Sur le plat, mettre 4 petites noix de beurre, puis placez le tout dans un four chaud (200°, niveau 6). Attendre un quart d'heure que les endives soient bien chaudes, et le dessus grillé. Servir dans chaque assiette avec un peu de sauce

**LES CONSEILS DE NINA** : Même bien égouttées, les endives ont toujours tendance à faire un peu d'eau, aussi pour compenser vous pouvez utiliser à la place de la sauce Béchamel, une Sauce Mornay contenant du gruyère râpé qui épaissit plus en cuisant.