

# Endives au Jambon

## Ingredients

- ✓ 8 endives
- ✓ 8 tranches de jambon Madrange
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 40 g de farine
- ✓ 600 ml de lait
- ✓ sel, poivre
- ✓ 2 c. à café de noix de muscade
- ✓ 50 g d'emmental râpé



1



15 min



35 min



4

## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four à 180°C. Cuire les endives dans une eau bouillante salée pendant 10 minutes.

### Étape 2

Égoutter, puis laisser refroidir. Couper l'extrémité des pieds et creuser légèrement la base (pour enlever l'excédent d'amertume).

### Étape 3

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux, puis ajouter la farine. Mélanger à l'aide d'un fouet, laisser cuire une à deux minutes jusqu'à légère coloration d'un roux blond, y ajouter progressivement le lait chaud.

### Étape 4

Continuer la cuisson toujours en remuant jusqu'à épaississement de la béchamel. Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.

### Étape 5

Enrouler les endives avec le jambon. Les disposer dans un plat à four. Verser la béchamel par-dessus puis saupoudrer de fromage râpé sur toutes les endives. Cuire au four pendant 20 minutes.

## Le produit phare



**Astuce du chef :** Pour sublimer ce plat, faire infuser le lait tiède avec la noix de muscade râpée et même une pincée de paprika fumé pour donner du caractère à la béchamel. Pour cela, chauffer le lait à feu doux pendant 5 minutes et le laisser reposer 30 minutes en dehors du feu pour que les arômes se diffusent.

# Bon appétit !