

MESEN DIVES AU JAMBON

1/

Préchauffer votre four à 180°C.

Chauffer le lait à feu doux avec la noix de muscade.

2/

Nettoyer les endives, ôter l'extrémité et creuser légèrement pour ôter un peu de la partie centrale.

Cuire les endives dans le lait à feu très doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres (une quinzaine de minutes environ).

3/

Faire doucement fondre le beurre. Ajoutez d'un coup la farine et mélanger pour que le beurre absorbe bien la farine. Ajouter petit à petit le lait de cuisson des endives préalablement refroidi. Cuire tout en remuant doucement jusqu'à épaississement. Saler et poivrer.

4/

Beurrer un moule et disposer les endives les unes à cotés des autres. Enrober chacune d'elle d'une tranche de jambon. Couvrir de béchamel puis de fromage râpé. Enfourner 20 à 30 minutes jusqu'à ce que cela soit bien gratiné.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 belles endives

4 tranches de jambon assez épaisses

50 cl de lait entier

50 g de farine

50 g de beurre

100 g de comté râpé (ou emmenthal, gouda, gruyère)

Sel - Poivre - Un peu de noix de muscade

