



Endives au Jambon

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 35 mn

Ingrédients : 4 personnes

- 8 endives
- 8 tranches fines de jambon sans couenne
- 150ml de lait
- 150g de crème fraîche
- 2 c. à café de fécule de maïs (*type Maïzena*)
- 120g de comté râpé
- noix de muscade,
- sel, poivre concassé.

Matériel : cuit vapeur, plat à gratin, une râpe à épices..

PREPARATION

1 – Préparer les endives : enlever le trognon et retirer la partie dure et amère en évidant doucement avec un économe (*si les endives sont petites, vous pouvez les cuire directement*). Puis les cuire à la vapeur jusqu'à ce que la pointe d'un couteau les transperce facilement.

2 – Préparer la crème au fromage : Dans une casserole, délayer la fécule de maïs dans le lait froid. Porter à ébullition sur feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange épaisse. Saler (*peu*) et poivrer. Ajouter 3 pincées de noix de muscade râpée. Ajouter alors la crème fraîche et le comté râpé. Réserver.

Préchauffer le four Th 7 / 210°C.

3 – Entourer chaque endive d'une tranche de jambon.

4 – Dans un plat à gratin, étaler une fine couche de crème au fromage. Déposer les endives tête-bêche dans le plat. Napper du reste de crème au fromage. Déposer un peu de comté et poivrer.

CUISSON : Enfourner pour 15 mn Th 7 / 210°C chaleur tournante. Puis gratiner 5 mn en position grill.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Saler peu : le jambon et le fromage le sont déjà. Les endives cuites à la vapeur sont moins gorgées d'eau.