

ENDIVES AU JAMBON

Décembre 2003 (Actualisé en janvier 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 belles endives
- ★ 4 tranches de jambon de Paris
- ★ 100 g d'emmental râpé (50 + 50)
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 20 g de beurre
- ★ Sauce béchamel semi-épaisse
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 casseroles, Plat à gratin, Pique-olives

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,25 € (soit 1,81 € par personne)



Recette :

Enlever les feuilles extérieures des endives et éliminer le talon, les rincer à l'eau fraîche. Les blanchir 7 minutes dans de l'eau bouillante salée additionnée d'un morceau de sucre; les égoutter, les presser dans un linge pour éliminer le maximum d'eau et les laisser refroidir. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) durant 10 minutes minimum. Enrouler chaque endive dans une tranche de jambon blanc et maintenir le tout avec un pique-olives. Egaliser chaque extrémité au couteau pour faire un cylindre parfait.

Placer les rouleaux dans un plat à gratin beurré, saler et poivrer, recouvrir de sauce béchamel enrichie de 50 g d'emmental. Parsemer de 50 g d'emmental râpé et mettre à four chaud pour 20 minutes. Gratiner au grill 2 minutes et servir aussitôt.

Boisson :

Un Savennières ou un Apremont de Savoie servi à 10°C ou un Brouilly servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.