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.
- 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.