

# Facile à cuisiner

## Endives au jambon et béchamel

art\_00067



### Conseils & idées

Pour réussir votre béchamel, je vous conseille d'incorporer la farine au beurre hors du feu. Une fois bien mélangée, délayez-la avec le lait en petites quantités. Ensuite vous pouvez remettre la béchamel au feu doux, a fin d'épaissir la sauce. Sur-tout n'oubliez pas de remuer sans cesse, pour qu'elle ne colle pas.

### Ingrédients pour 4 personnes:

4 endives  
8 tranches de jambon cuit  
15 g de beurre  
15 g de farine  
400 ml de lait  
50 ml de vin blanc (optionnel)

1 oeuf  
sel  
poivre  
noix muscade  
2 cs de fromagé râpé

Préparation: 30'  
Repos: 0'  
Cuisson: 45'  
Coût: pas cher  
Difficulté: facile

### Préparation



**1.** Cuissez les endives à la vapeur pendant 10'. Laissez-les égoutter.



**2.** Dans un pot, faites fondre le beurre.



**3.** Ajoutez toute la farine d'un seul coup et mélangez. Délayez avec le lait et le vin. Sans cesser de remuez, laissez épaissir la sauce, de 10' à 15'.



**4.** Salez, poivrez et aromatisez avec la noix muscade. Hors du feu, incorporez l'oeuf.



**5.** Coupez les endives en deux, verticalement.



**6.** Nappez le fond d'un plat à four avec un peu de béchamel.



**7.** Roulez chaque endive avec une tranche de jambon cuit et mettez-les dans le plat.



**8.** Couvrez avec le reste de béchamel.



**9.** Parsemez de fromagé râpé. Faites-les cuire au four préchauffé à 180° pendant 15'.



**10.** Gratinez et servez.