

Endives en gratin

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 4 endives
- 4 tranches de jambon
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 60 cl de lait
- Sel, poivre
- Muscade

La **recette**

Etape 1

Préparer la sauce béchamel. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer sans laisser colorer, verser le lait jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse. Ne pas hésiter sur la noix de muscade en assaisonnant.

Etape 2

Enrouler chaque endive dans une tranche de jambon et les disposer dans le plat.

Etape 3

Remplir le plat avec la sauce béchamel.

Etape 4

Saupoudrer de gruyère râpé.

Etape 5

Enfourner au four à 180°C (Th. 6) pendant 45 min.