Endives au jambon

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 4 endives
- 4 tranches de jambon blanc
- 500 ml de lait
- 500 ml d'eau
- 125 g de gruyère râpé
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Ajouter l'eau dans le bol. Mettre les endives dans le panier de cuisson vapeur puis les placer sur le bol. Faire une cuisson vapeur 40 min.

Etape 2

Enlever l'eau du bol, ajouter le beurre, la farine, le lait, la noix de muscade, saler et
poivrer. Faire chauffer 8 min.

Etape 3

Rouler les endives dans les tranches de jambon puis les placer dans un plat à gratin.
Recouvrir avec la préparation précédente puis saupoudrer de fromage râpé.

Etape 4

Enfourner (à four chaud) 10 min sur la fonction grill.