

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 50 minutes

Retirez les premières feuilles des endives, ôtez-le coeur amer.
Passez-les rapidement sous l'eau, citronnez-les.
Mettez les à cuire 20 à 25 minutes à la vapeur (la lame d'un couteau doit pénétrer facilement dans l'endive).
Faites-les égoutter sur du papier absorbant, les endives rendent beaucoup d'eau.
Préchauffez le four à 190°C chaleur tournante.
Préparez la sauce béchamel.
Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux.
Dès qu'il est fondu, versez la farine et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse, sans grumeaux, ne pas laisser prendre couleur.
Hors du feu ajoutez le lait froid en remuant vigoureusement à l'aide d'un fouet.
Remettez la casserole sur le feu et portez à ébullition à feu moyen, sans cessez de tourner, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Salez/poivrez
Ajoutez une pincée de noix de muscade.
Roulez les endives dans les tranches de jambon.
Disposez-les dans un plat à gratin légèrement beurré.
Recouvrez de béchamel
Saupoudrez de gruyère râpé.
Mettez à gratiner environ 20 minutes.

Vous pouvez accompagner de pommes de terre vapeur.

Conseils.

Si votre béchamel est trop épaisse, rajoutez du lait.
Si elle est trop liquide pour rattraper votre béchamel utilisez sauceline de Maïzena qui se dilue à chaud sans grumeaux.

Commentaires

Le gratin d'endives au jambon, un grand classique du Nord de la France.
Plat idéal qui accompagnera vos dîners de famille en hiver.
Les mois de consommation idéale de l'endive sont de novembre à mars.
L'endive est aussi bonne crue que cuite.

Ajouter un commentaire



ENDIVES AU JAMBON



Ingrédients

8 endives moyennes
4 tranches de jambon
1 citron
40 g de beurre
40 g de farine
50 cl de lait demi écrémé
sel/poivre
noix de muscade

