

# Endives braisées au jambon

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 grosses endives
- 4 tranches de jambon
- moutarde (un peu forte)
- 30 gr beurre
- 2 dl lait
- farine
- ail
- 100 g de gruyère râpé

## Préparation :

Faites préchauffer votre four à thermostat 7 (210 °C).

- Préparez les endives en enlevant la base avec un couteau. Laissez les entières et faites cuire durant 20 min.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et remuez à la spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte brun clair. Attention de ne pas laisser brûler.

Hors du feu, ajoutez petit à petit le lait en remuant vigoureusement à l'aide d'un fouet pour éviter les grumeaux. Remettez sur le feu et continuez ainsi tout en remuant jusqu'à ce que le liquide épaisse.

Salez et poivrez.

- Coupez le feu quand la béchamel a épaissi et a pris un aspect crémeux.
- Prenez les tranches de jambon mettre une légère couche de moutarde sur un seul côté de chaque tranche de jambon.
- Roulez les endives dans les tranches de jambon, disposez les dans un plat à gratin et recouvrez de béchamel.
- Remettez à cuire au four durant 20min.