

Les endives au jambon de Danielle

pour 4 personnes

quatre belles endives



①

Coupez les endives en deux dans le sens de la longueur, et enlevez le cœur, qui peut être un peu amer. Passez-les rapidement dans l'eau, mais surtout, surtout, ne les laissez pas dans l'eau : amertume maximale garantie ! Faites-les cuire au court-vapeur pendant un bon quart d'heure ; si vous n'en avez pas, ça marche aussi très bien à l'eau. Dans ce cas, laissez cuire une demi-heure, et pensez à les bien égoutter en les pressant dans une passoire.

20 g de beurre demi-sel



4 cuillères à soupe de farine



un demi-litre de lait



muscade, poivre



②

Pendant que les endives cuisent, préparez une béchamel. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine, et mélangez bien pour former un roux. Versez ensuite lentement le lait, et mélangez régulièrement en laissant épaissir à deux moyen. N'hésitez pas à bien épicer votre béchamel, comme Danielle : soyez généreux avec la muscade et le poivre !

4-5 cuillères à soupe de crème fraîche



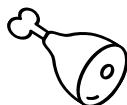
une belle poignée de fromage râpé



③

Quand la béchamel a épaissi, coupez le feu. Ajoutez la crème fraîche (3, 4, 5 cuillères à soupe... oh, et la fin du pot, hop !), puis le fromage râpé, et mélangez bien. Goûtez, si la béchamel sent encore un peu la farine, n'hésitez pas à la remettre à cuire un poil.

8 tranches de jambon



④

Mettez un brin de beurre au fond d'un plat à gratin. Prenez vos demi-endives (ou deux moitiés si elles sont maigrichonnes) et disposez-les sur une tranche de jambon. Enroulez soigneusement chaque demi-endive dans sa tranche de jambon, et placez les petits rouleaux alignés dans le plat à gratin. Recouvrez le tout de béchamel, puis d'un peu de gruyère râpé. Enfournez pour 30 minutes - ou plus - dans le four à 180°C.