

# ENDIVES AU JAMBON

sauce mornay



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 55 min - **Matériel :** -

---

**Ingédients :** 4-6 personnes

- 6 endives (900 g) - 6 tranches de jambon blanc - sel, poivre - 1 noix de beurre - 50 g de parmesan râpé - SAUCEMORNAY: - 50 g de beurre demi-sel - 50 g de farine - 300 ml de lait - 30 g d'emmental râpé - 30 g de comté râpé - sel, poivre

---

1. Remplissez la cuve de 500 ml d'eau. Lavez les endives, enlevez le petit pied qui donne de l'amertume et les premières feuilles, puis placez les endives dans le panier vapeur, et lancez le programme VAPEUR pour 30 minutes. Salez, poivrez, et retournez les endives en cours de cuisson. Pendant ce temps, beurrez un moule à gratin.

2. Lorsque les endives sont cuites, égouttez-les. Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).

3. Préparez la SAUCE MORNAY : Déposez le beurre, la farine et le lait dans la cuve. Assaisonnez et lancez le programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 10/80°C. Environ 1 minute avant la fin du programme, appuyez sur Stop, ajoutez les fromages râpés et appuyez sur Auto pour relancer.

4. Roulez chaque endive dans une tranche de jambon, placez les rouleaux dans le plat à gratin beurré et versez la sauce Mornay par-dessus. Saupoudrez de parmesan et enfournez pour 15 minutes de cuisson.

**Astuce du chef :**

Selon la taille de vos endives, prolongez la cuisson de 5 à 10 minutes.

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)