

ENDIVES AU JAMBON



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 1h 35mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

Préparation:

- Mettre 500g d'eau dans le bol. Mettre le Varoma en place et y mettre les 6 endives. Si nécessaire, utiliser aussi le plateau vapeur. Cuire à la vapeur 35-40 min/Varoma/vitesse 1. Ajuster le temps de cuisson à la taille des endives. Retirer le Varoma et égoutter les endives. Vider le bol.
- Mettre 100g gruyère dans le bol et râper 10 sec/vitesse 8. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre 40g de beurre, 40g de farine, 500g de lait, 2 pincées sel, 2 pincées de poivre et 1 pincée de muscade, puis cuire 8 min/90°C/vitesse 4.
- Pendant ce temps, après avoir soigneusement égoutté les endives, rouler chacune dans une tranche de jambon et les disposer dans un plat à gratin.
- Préchauffer le four sur gril.
- Ajouter 70 g de gruyère râpé au contenu du bol et mélanger 5 sec/vitesse 5.
- Couvrir les endives de béchamel et parsemer du reste de gruyère râpé. Enfourner et faire gratiner 5-10 minutes sous le gril, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Servir aussitôt.

Astuces:

Pour bien égoutter vos endives, pressez-les délicatement dans un torchon propre.