

## Bricks d'endives au jambon et au fromage



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 50 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Si vous êtes gourmands, vous pouvez ajouter une poignée de fromage râpé avec le mélange lait / maïzena... ce que j'ai fait !*

Recette proposée par : Françoise GUILLAUME-CHARRON

### Ingrédients

- 4 endives
- 4 tranches de jambon blanc
- 250 ml de lait écrémé
- 4 cc de maïzena
- muscade - râpée
- fromage - râpé
- 8 feuilles de brick
- vaporisateur d'huile d'olive (ou papier essuie-tout imbibé d'huile d'olives) - (ou papier essuie-tout imbibé d'huile d'olive)
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faites cuire les endives à l'eau ou à la vapeur. Réservez en égouttant.
- 2 Préchauffez le four à 190°C.
- 3 Préparez la béchamel : chauffez 200 ml de lait dans une petite casserole à feu moyen. Dans les 50 ml de lait froid restant, diluez la maïzena. Lorsque le lait est chaud, ajoutez le mélange lait froid / maïzena puis, mélangez bien. Amenez à ébullition sans cesser de tourner pendant environ une à deux minute(s). On voit que la préparation épaissit au fur et à mesure.
- 4 Assaisonnez de muscade, de sel et de poivre.
- 5 Montage : prenez une feuille de brick, huilez légèrement et posez-en une seconde sur le dessus. Vous pouvez également vaporiser d'huile.
- 6 Ensuite, déposez la garniture : un peu de béchamel, de fromage, 1/2 tranche de jambon, une endive coupée en deux dans le sens de la longueur, l'autre 1/2 tranche de jambon, un peu de béchamel et du fromage. Pliez comme pour une galette bretonne ; retournez dans le plat à gratin ; vaporisez le verso d'huile et passez à la suivante.
- 7 Enfournez l'ensemble pendant 15 à 20 minutes. Lorsque les bricks ont une jolie couleur dorée, c'est prêt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

