

## Endives au jambon et aux pommes de terre



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 1 h

*C'est le hasard qui, vers le 19<sup>e</sup> siècle, a donné naissance à l'endive ! Après avoir laissé des plants de chicorée sauvages dans une cave, un paysan belge fût surpris de voir que ceux-ci avaient poursuivi leur croissance. Légume inédit et étrange, l'endive était née ! Qui ne connaît les fameuses endives au jambon ? Classique de la cuisine, nous avons voulu sortir des sentiers battus en cuisinant une variation de cette recette si savoureuse !*

### Ingrédients

- 2 grosses endives
- 8 pommes de terre
- 250 g de jambon cuit (une tranche épaisse ou un beau talon)
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- sel, poivre, muscade
- 200 g de fromage râpé
- 25 cl de crème fraîche

### Préparation

- 1 Nettoyez et lavez les endives. Faites-les cuire 10 minutes à la cocotte minute. Réservez-les.
- 2 Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire, à leur tour, à la cocotte minute pendant 8 minutes. Pelez-les, coupez-les en rondelles épaisses et réservez-les.
- 3 Pendant ce temps, coupez votre tranche épaisse de jambon en dés.
- 4 Puis, préparez votre sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez-y la farine et remuez. Incorporez, alors, le lait froid d'un seul coup. Salez, poivrez. Ajoutez aussi une pointe de muscade.
- 5 Laissez mijoter sur feu doux, sans cesser de remuer pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez, alors la moitié du fromage râpé. Remuez soigneusement. Hors du feu, ajoutez la crème fraîche, puis les dés de jambon. Réservez le temps de préparer votre plat.
- 6 Beurrez un plat allant au four. Coupez les endives en deux dans le sens de la largeur de façon à les placer dans votre plat comme des petits cheminées. Disposez les pommes de terre tout autour.
- 7 Répartissez la sauce béchamel au jambon sur les pommes de terre. Parsemez de fromage râpé. Glissez dans votre four à 200° pendant 20 à 30 minutes. Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

