

## Poireaux et endives gratinés au jambon



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Vous pouvez aussi essayer cette même recette en mettant des poireaux à la place des endives. C'est aussi délicieux !*

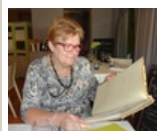
### Ingrédients

- 4 endives
- 4 tranches de jambon - cuit
- 2 poireaux
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 1/2 l de lait
- gruyère - râpé
- huile d'olive
- 1/2 cc de curry
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préparez les endives : après avoir enlevé les feuilles extérieures abîmées, creusez et évidez le talon avec un couteau pointu afin d'enlever leur amertume.
- 2 Dans un sauteuse, faites revenir les endives dans un peu d'huile d'olive. Je préfère nettement cette technique à celle de la cuisson dans l'eau ou même à la vapeur. Les endives sont gorgées d'eau et même si on les égoutte correctement, elles rendent de l'eau ensuite dans la béchamel. Laissez-les colorer.
- 3 Coupez les poireaux et ajoutez-les aux endives braisées. Assaisonnez et laissez cuire le tout une vingtaine de minutes.
- 4 En parallèle, préparez la béchamel comme à votre habitude.
- 5 Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon cuit.
- 6 Dans des plats individuels, déposez un peu de sauce et de poireaux dans le fond puis les rouleaux de jambon. Recouvrez avec des poireaux et nappez de sauce. Ajoutez du gruyère râpé sur le dessus.
- 7 Faites gratiner au four et servez bien chaud.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

