

## RECETTE CUISINE des GONES

### ENDIVES AU JAMBON

#### FAÇON BOUCHON DE MURIEL



Ingrédient : pour 6 personnes

12 endives  
12 tranches de jambon blanc  
75g de beurre  
75g de farine  
1l de lait  
20cl de crème  
sel et poivre

Préparation :



enlever en creusant le bout des endives pour l'amertume  
dans un faitout les faire cuire à l'eau  
faire la béchamel dans une cocotte faire fondre le beurre  
mais il ne faut pas qu'il se colore  
mettre la farine et mélanger  
petit à petit ajouter le lait que vous avez chauffé,  
au fouet s'en cesser de tourner, sinon ça ferait des grumeaux .  
lorsque ça commence à épaissir mettre la crème,  
saler ,poivrer à votre convenance  
prendre un plat à gratin que vous avez beurré  
rouler chaque endive dans une tranche de jambon et ranger les dans le plat  
napper de sauce et de gruyère râpé  
faire gratiner à four chaud 7, jusqu'à que ce soit doré

*on peut faire la même recette avec des poireaux et des fenouils  
que vous aurez fait cuire aussi à l'eau avant  
bon appétit*

**Bon Appétit**

