

Endives au jambon #1

Paprika doux, sauce Mornay



Avant sauce Mornay



Le plat goûté ! – Four 30 min à 200°C.

Ingédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min à TH 6-7 - 200°C



8 endives



8 tranches jambon



2 càs Paprika doux



2 jaunes d'oeufs



2 càs de farine



3 càs d'huile d'olive



½ l Lait



Poivre et sel

Préparation – La quantité d'endives dépend de votre plat !

1. Nettoyer les endives, les rincer brièvement.
2. Faire bouillir une grande quantité d'eau légèrement salée (ou avec un cube Or).
3. A ébullition, plonger les endives pendant 20 min. Les retirer et bien les égoutter.
4. Mettre un fond d'huile d'olive dans un plat à gratin. Etaler l'huile.
5. Poser chaque endive sur une tranche de jambon. La saupoudrer de paprika doux.
6. Enrouler chaque endive de la tranche de jambon, la déposer dans le plat. Bien les serrer.
7. Option : Saupoudrez d'herbes et d'ail. Allumer le four, TH 7 – 210°C.
8. Béchamel : 2 càs de farine dans une casserole avec 2 càs d'huile d'olive, bien mélanger.
9. Sur feu moyen, verser le ½ l de lait en petites doses et remuer sans cesse. Laisser prendre.
10. Sauce Mornay : Faire tiédir la béchamel puis rajouter 2 jaunes d'œufs. Remuer.
11. Verser la préparation sur les endives.
12. Enfourner TH 6-7 – 200°C pendant 30 min. Surveiller la dorure.

* * * 07 décembre 2023 * * *