

Endive au jambon

- 1 kg d'endive
- 4 tranches de jambon
- Crème fraîche liquide épaisse (1 pot)
- 2 gousses d'ail
- Gruyère râpé
- Sel
- Poivre
- Muscade
- 1 noisette de beurre

Effeuillez les endives pour les faire cuire dans l'eau bouillante.

Quand elles sont cuites laissez les égoutter.

Faire fondre dans une casserole, une noisette de beurre, y ajouter l'ail écrasé, puis ensuite, y verser la crème fraîche, le sel, le poivre, la muscade et la moitié du gruyère râpé.

Disposer dans un plat allant au four, les endives roulées dans le jambon et couvrir de la préparation à la crème. Mettre le reste du gruyère par-dessus.

Faire gratiner pendant 30 minutes au four à 180°C.