**GRATIN D’ENDIVES AU JAMBON**

**Ingrédients**

*Pour 4 personnes – Préparation 15 min – Cuisson 30 min*

4 endives à gratiner & braiser Perle du Nord

4 tranches de jambon blanc

30 g beurre

50 g farine

30 cl lait

70 g d’emmental râpé ou de comté

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

**Préparation**

Préchauffez votre four à 200°C

Rincez vos endives, ôtez les talons et faire cuire à la vapeur 10 min en cocotte à feu moyen, elles doivent garder une texture croquante.

Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon, puis placez-les dans un petit plat à gratin.

**Préparez la béchamel**

A feu moyen, faites fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine en mélangeant au fouet.

Ajoutez ensuite le lait petit à petit, en mélangeant régulièrement. Quand la béchamel a une consistance onctueuse, placez-la hors du feu et ajoutez la moitié de l’emmental râpé.

Salez et poivrez.

Versez la béchamel de manière à recouvrir entièrement les endives enroulées et parsemez l’emmental restant.

Enfournez pendant 20 minutes, et sortez dès que le fromage est bien grillé.