



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/p1040843.jpg>



Endives au jambon et sa sauce Mornay

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un bon plat d'hiver.

Ingrédients:

- 8 endives
- 1/2 citron
- 8 tranches de jambon blanc
- 1/2 litre de lait
- 30g de beurre
- 30g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- sel fin et poivre du moulin
- muscade
- 150g d'emmental râpée pour la sauce
- 100g pour gratiner

Recette pour: 4 personnes



Réalisation:

Oter les premières feuilles des endives, seulement celles qui sont abimées. Réaliser une incision en forme de croix à la base des endives. Cela permettra de faciliter la cuisson. Mettre à bouillir de l'eau salée et citronnée. Plonger les endives et les laisser cuire 40 minutes environ. Pendant ce temps nous allons réaliser la sauce Mornay. Faire fondre le beurre dans une casserole, verser la farine et cuire 2 minutes à feu doux (roux). Verser le lait froid sur ce roux et cuire sur feu moyen jusqu'à ébullition. Assaisonner de sel fin, poivre du moulin et de muscade. Après et hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs en fouettant. Verser le gruyère râpé et mélanger pour bien faire fondre le fromage. Vérifier la cuisson des endives et les égoutter pendant 10 minutes. Vous pouvez les presser légèrement pour faire sortir le maximum d'eau. Une fois légèrement refroidies, les enrouler dans les tranches de jambon blanc et les disposer dans un plat à rôtir. Verser la sauce Mornay dessus et parsemer de gruyère râpé. Cuire au four pendant 25 minutes à 180°C.