

## Endives au jambon

### *Marche à suivre*

- 1- Préchauffer le four à 350 °F ou 176 °C
- 2- Beurrer un plat allant au four
- 3- Dans un poêlon, faire fondre le beurre
- 4- Faire dorer les endives
- 5- Déposer une endive sur chaque tranche de jambon, rouler
- 6- Fixer à l'aide d'un cure-dent
- 7- Déposer dans un plat
- 8- Dans une casserole contenant la sauce béchamel, ajouter la muscade et le parmesan
- 9- Saler et poivrer
- 10- Verser sur les rouleaux de jambon
- 11- Couvrir et faire cuire au four et augmenter la température du four à « broil » après 5 minutes de cuisson

### **Ingrédients**

- 1- 3.c à soupe de beurre  
(Lactancia)
- 2- 8 endives
- 3- 8 tranches de jambon blanc
- 4- 3 tasses de sauce béchamel  
chaude « Fine cuisine »
- 5- 2c. à soupe de parmesan râpé  
« Grana padano »
- 6- Sel / poivre
- 7- 1/4 tasse de fromage râpé  
« emmental ou gruyère »

Recette de :

Céline Bastien, Gérante des caisses Boucherville