

## Endives au jambon

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



15mn

CUISSON



45mn

QUANTITÉ



2 gourmands



### Ingédients

- 4 tranches fines de jambon  
« Le Foué de Paul Prédault »
- 4 belles endives
- 50g de fromage râpé
- 30g de beurre
- 40cl de lait
- 25g de farine
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Le produit idéal pour cette recette :

CHARCUTERIE  
PAUL  
PRÉDAULT  
depuis 1928

## Le foué

Jambon Cuit Supérieur  
**SANS COUENNE**



1. Préchauffez le four à 210° C (thermostat 7).
2. Lavez les endives, retirez les feuilles flétries. A l'aide d'un couteau, retirez le cœur à la base de l'endive (pour éviter l'amertume à la cuisson).
3. Faites cuire les endives 30 minutes dans de l'eau bouillante salée.
4. Préparez la béchamel.
5. Enveloppez chacune des endives égouttées après cuisson d'une tranche de jambon « Le Foué de Paul Prédault ». Déposez-les dans un plat de cuisson préalablement beurré. Napper les endives de béchamel et saupoudrez de fromage râpé.
6. Enfournerez 15 minutes.