

Crumble et gratins de légumes

Gratin d'endives au jambon italien



45 min **15 min** **30 min** **0** **622**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gratin d'endives

4 **Endive(s)**
 800 g **Pomme(s) de terre**
 180 g **Jambon cru**
 4 c. à café **Sucre semoule**
 1 trait **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce béchamel

40 cl **Lait demi-écrémé**
 100 g **Emmental**
 20 cl **Eau**
 50 g **Beurre**
 50 g **Farine**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Préchauffer le four sur grill à 250°C (Th. 8).
- 2 Porter à ébullition une casserole d'eau salée pour cuire les pommes de terre.
- 3 Eplucher les pommes de terre et les couper en dés de 1 cm environ.
- 4 Les plonger dans l'eau bouillante et faire cuire pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres (mais pas réduites en purée).
- 5 Rincer les endives. Les couper en deux dans la longueur. Couper et retirer leur cœur (partie amère). Emincer le reste des endives.
- 6 Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile de cuisson ou une noix de beurre sur feu moyen/vif.
- 7 Faire revenir les endives avec le sucre pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Saler légèrement, poivrer.
- 8 Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter puis les disposer dans un plat à gratin avec les endives.

Étape 2

Préparation de la béchamel

- 1 Dans un récipient, mélanger le lait avec l'eau.
- 2 Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu moyen/vif. Dès qu'il est fondu, ajouter la farine et remuer au fouet. Faire chauffer pendant 30 secondes à 1 minute jusqu'à ce que l'ensemble soit doré.
- 3 Puis ajouter d'un coup le mélange lait/ eau et fouetter énergiquement. Faire cuire pendant 5 minutes tout en remuant au fouet, jusqu'à ce que la béchamel ait bien épaissi.
- 4 Ensuite, la retirer du feu et ajouter l'emmental râpé. Poivrer.
- 5 Ajouter une pincée de muscade moulue.

Étape 3

Cuisson et dressage

- 1 Verser la béchamel sur les endives et les pommes de terre. Recouvrir le tout avec le jambon italien.
- 2 Enfournier le gratin en hauteur pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la béchamel soit gratinée.
- 3 Servir le gratin aux endives caramélisées et au jambon italien bien chaud !