



### Mini gratins d'endives au jambon

Difficulté : moyen

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

#### Ingrédients

- 4 Jeunes Pousses d'endives Perle du Nord
- 2 tranches de jambon
- 20 cl de crème fraîche liquide épaisse
- 1 gousse d'ail
- 50 g de gruyère râpé
- Beurre
- Sel & poivre

1. Faites fondre du beurre dans une poêle, puis faites suer les Jeunes Pousses d'endives préalablement rincées, à feu moyen sans les faire trop colorer.
2. Ajoutez ensuite un fond d'eau dans la poêle et couvrez pour laisser cuire une vingtaine de minutes à feu doux. Surveillez bien et ajoutez l'eau au fur et à mesure pour que les endives ne brûlent pas.
3. Faites fondre une noisette de beurre dans une casserole à feu moyen, y ajouter l'ail écrasé, puis y verser la crème fraîche. Salez, poivrez, et ajouter le gruyère râpé en conservant une partie pour le gratiné.
4. Dans de petits plats allant au four, disposez deux jeunes pousses d'endives enroulées d'une bande de jambon, et une couche de la préparation à la crème, terminer en mettant le reste du gruyère râpé sur le dessus. Faites gratiner pendant à peu près 10 minutes à four chaud.