

Savoureux gratin d'endives au jambon



Connaissez-vous quelqu'un qui aimait les endives quand il était petit? En effet, les enfants n'aiment pas trop cette salade d'hiver au goût amer.

Mais les goûts changent en vieillissant et aujourd'hui j'adore justement les endives en raison de leur amertume, qui contraste parfaitement avec le goût du jambon et du fromage dans ce plat.

Entièrement selon la devise «plus les jours raccourcissent, plus consistants doivent être les plats», je célèbre actuellement le gratin de pommes de terre, les spätzli et autres, et je vous présenterai prochainement encore d'autres recettes copieuses.

Bon appétit!

- 1 kg d'endives
- 200 g de jambon en tranches (par ex. jambon supérieur IP-SUISSE)
- 150 g de fromage râpé (mélange Gruyère-Emmental)
- 2,5 dl de demi-crème
- 4 cs de vinaigre balsamique
- Un peu de beurre
- Sel, poivre, noix de muscade, poivre de Cayenne
- Riz sec comme garniture idéale

1. Lavez et coupez en deux les endives, découpez en biseau le trognon au milieu.
2. Blanchissez les endives avec le vinaigre balsamique pendant env. 10 minutes à feu moyen.
3. Enroulez les endives avec le jambon.
4. Posez les rouleaux dans un moule à gratin bien beurré. 5. Mélangez la demi-crème et le fromage râpé dans une jatte, assaisonnez à volonté, puis versez la sauce par-dessus les rouleaux.
5. Cuire au milieu du four à chaleur tournante sur 200 °C pendant env. 20 minutes.

Temps de préparation: environ 40 minutes