

Les chicons au gratin ou les endives au gratin



Pour ce gratin de 6 chicons, il faut:

- 6 endives
- 6 tranches de jambon
- ½ litre de lait
- 4 cuillères à café de maïzena
- un peu de beurre
- sel, poivre, muscade
- gruyère râpé

Préchauffez le four à 200°C et beurrez le plat à gratin.

Faites cuire au cuit vapeur les endives assez tôt afin qu'elle puisse se libérer de leur eau.

Préparez la béchamel: diluez la maïzena dans le lait froid. Puis mettez à chauffer sur feu doux et portez à ébullition sans cesser de remuer (c'est très important!). Quand le mélange bout, ajoutez le beurre et les épices. Et retirez du feu.



Entourez chaque chicon d'une tranche de jambon. Répartissez dans le plat et recouvrez de béchamel.

Saupoudrez de gruyère râpé.

Enfournez environ 30 minutes et c'est prêt!