

# Endives au jambon

## Ingrédients :

	<b>Cocotte de base</b> 6 pers.	<b>Grande cocotte</b> 8 pers.
Endives (petites à moyennes)	5	7
Tranches de jambon	10	14
Gruyère râpé	100 g	150 g
Béchamel allégée (voir p.242)	50 cl	60 cl

## Préparation :

- 1 - Coupez les endives en deux dans le sens de la longueur.
- 2 - Préparez une béchamel épaisse.
- 3 - Versez un peu de béchamel au fond de la cocotte.
- 4 - Enroulez chaque 1/2 endive crue dans une tranche de jambon.
- 5 - Disposez-les dans la cocotte.
- 6 - Nappez-les avec le reste de béchamel.
- 7 - Saupoudrez de gruyère râpé.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	<b>55 mn</b>	<b>1h15 mn</b>
<b>Inversion*</b>	25 mn	35 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi	Maxi
<b>BAS :</b>	Mini	Mini
<b>ATTENTE AVANT D'OUVRIR :</b>	<b>15 mn</b>	<b>15 mn</b>

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Notes :

.....

.....

.....

.....