



4 pers.



Plat



30 min



30 min

Ingrédients

- 4 endives
- 2 tranches de jambon blanc découennées, taillées en brunoise (cube) de 5 mm
- Endives braisées
- 150 g de bouillon de légumes
- 1 pincée de sucre
- Sauce Mornay
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 g de lait demi-écrémé
- 50 g de crème liquide
- 20 g de jaune d' œuf (soit une pièce)
- 150 g de Gruyère AOP râpé
- noix de muscade
- 1 citron jaune
- fleur de sel
- poivre du moulin
- piment d' Espelette



Préparation

Endives braisées

Dans une casserole, porter le bouillon de légumes à frémissement, puis braiser les endives pendant une vingtaine de minutes

Réduire et concentrer le bouillon pour obtenir l' équivalent de deux c à s, réserver

Sauce Mornay

Fondre le beurre à feu doux et ajouter la farine, bien mélanger pour obtenir un roux, et verser le lait et la crème liquide, cuire jusqu' à obtention d' une texture veloutée

Ajouter alors le Gruyère AOP râpé, le jus d' un demi-citron, le jaune d' œuf, puis assaisonner selon votre goût en sel, poivre et noix de muscade

Filmer au contact et réserver à température ambiante.

Couper les endives en deux, creuser le milieu et déposer une première couche de sauce Mornay, répartir la brunoise de jambon et recouvrir le tout de sauce

Répéter l' opération pour chaque ½ endive

Sous le gril du four, gratiner l' assiette juste une minute, saupoudrer de piment d' Espelette et déguster sans attendre

Trucs & astuces : Pour plus de gourmandise, vous pouvez réduire le bouillon de braisage des endives et en napper les assiettes juste avant de servir.