

GRATIN AUX ENDIVES



Ingredients:



15 MINUTES



1 HEURE



4 PERSONNES

- 4 endives
- 20 cl de crème de fraîche
- 1 œuf
- 30 g de beurre
- 4 tranches de jambon blanc
- 150 g d'emmental râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre



Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez les extrémités des endives, lavez-les et faites-les cuire 20 minutes à la vapeur.
3. Beurrez un plat en terre, disposez les endives que vous aurez entourés d'1/2 tranche de jambon.
4. Dans un saladier, mélangez l'œuf avec la crème, le poivre, le sel et la pincée de noix de muscade.
5. Recouvrez les endives de cette préparation puis parsemez d'emmental râpé et de quelques noisettes de beurre.
6. Enfourez pendant 30 min. C'est prêt!