

ENDIVES *au jambon de pays*



Pour 4 personnes

25 cl de Crème liquide

250g de fromage râpé

4 tranches de jambon cru

4 Endives

Poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Faire précuire les endives à la vapeur . Mélange la crème et le fromage. Coupe les tranches de jambon en deux dans le sens de la longueur. Coupe les endives en 2, enveloppe chaque moitié d'une 1/2 tranche de jambon.

Dans un plat, recouvre-les de crème au fromage, poivre et enfourne 25 min jusqu'à ce que les endives soient gratinées.