

Gratin d'endives au jambon à la Mornay – au Comté



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



Ingrédients

100 g [Comté](#) fruité
2 l blanc de cuisson
8 belles endives égales
4 tranches de jambon (3 mm)
40 g farine
20 g beurre
+30 g beurre
1/4 l lait bouilli
1/2 citron
sel, poivre,
muscade

Préparation

Choisissez des endives blanches d'égale grosseur. Epluchez, parez-les. Rafraîchissez la coupe de la racine. Citronnez-la. Faites-les pocher dans 2 litres de « blanc » en ébullition durant 1/4 d'heure. Epongez-les. Etuvez le jambon au berre sans rissoler. Découpez-le en 8 bandes de même longueur que les endives. Mettez en réserve. Composez la Béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Ajoutez les 4/5 du fromage râpé. Travaillez sur le feu encore 5 minutes. Assaisonnez de haut goût. Rangez les endives dans un plat à gratin beurré. Recouvrez chacun d'une bande de jambon. Nappez de béchamel au fromage ou sauce Mornay. Semez le restant du râpé. Enfourez 15 minutes à 260° près du haut, pour gratiner. Servez brûlant.

Fromages associés

Comté