

Endives au jambon



Ingrédients nécessaires

poudre pour sauce blanche : 4cs
endive : 4
muscade : 1 pincée(s)
tranche de jambon : 3
gruyère râpé : 100g
lait : 50cl
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

L'endive a été découverte aux environs de 1830 dans la vallée Josaphat, à Schaerbeek. La légende raconte qu'elle a été créée grâce à un paysan qui voulait dissimuler sa récolte dans sa cave. Sans lumière, le légume se serait alors développé...

Aujourd'hui, l'endive fait partie des légumes qu'on trouve dans n'importe quel supermarché. Tu peux la cuisiner froide, chaude, mais aussi dans un délicieux gratin.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par couper les bouts durs de tes endives. Tu peux également enlever l'intérieur, qui est la partie la plus amère. N'hésite pas à demander conseil à un adulte pour cette opération. Ensuite, rince tes endives.



Etape 2

Verse le lait dans une grande casserole et fais-le chauffer. Une fois qu'il bout, ôte la casserole du feu et verse ta poudre pour sauce blanche. Remue bien pour diluer la poudre.



Etape 3

Remets ta préparation à cuire pendant 2 minutes environ. Puis, ajoute le sel, le poivre et la muscade. Mélange une fois de plus.



Etape 4

Il s'agit à présent de faire cuire tes endives. Dispose-les dans une cocotte minute. Ajoute deux verres d'eau et une cuillère à café de gros sel. Tes endives doivent cuire environ 10 minutes. Si tu n'as pas de cocotte minute, la cuisson prendra plus de temps.



Etape 5

Demande à un adulte de t'aider pour égoutter les endives et les sortir de la cocotte. Puis, enlève le gras des tranches de jambon et coupe-les en deux. Saupoudre chaque partie de gruyère râpé et ajoute une moitié d'endive.



Etape 6

Verse un peu de sauce blanche au fond d'un plat à gratin. Roule tes endives dans le jambon et dispose-les une par une dans le plat.



Etape 7

Ensuite, verse la fin de la sauce blanche par dessus les endives et saupoudre avec le reste du gruyère râpé.



Etape 8

Pour finir, demande à un adulte d'enfourner ton plat à 200°C, durant 30 minutes, puis de le sortir du four. Ton gratin est prêt à être dévoré. Bon appétit !

