

## Endives grillées façon endives au jambon revisitées

**Ingrédients pour 4 personnes :**

### **Chips de jambon :**

Jambon de pays : 4 tranches

### **Sauce béchamel :**

Beurre : 30 g

Farine : 30 g

Lait : 30 cl

Sel : 3 g

Muscade : 3 g

Fromage râpé : 50 g

### **Endives grillées :**

Endives : 4 pièces

Huile d'olive : 2 cl

Sel : 3 g

Poivre du moulin : 3 tours

Fleur comestible : 40 g

### **1/ La sauce béchamel :**

Faire chauffer le lait dans une casserole. Mettre le beurre à fondre dans une autre casserole. Ajouter la farine, bien mélanger sur le feu pour faire un roux. Ajouter progressivement le lait chaud sans cesser de fouetter. Assaisonner en sel, muscade et ajouter le fromage râpé. Bien mélanger et réserver.

### **2/ Les chips de jambon :**

Préchauffer le four à 180 °C. Déposer les tranches de jambon à plat sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettre à sécher au four à 180 °C pendant 15 minutes. Réserver.

### **3/ Les endives :**

Laver les endives, les couper en 2 dans le sens de la longueur. Les badigeonner d'huile d'olive. Poser la plancha sur la plaque horizontale et faire griller les endives 5 minutes sur chaque face pour les marquer. Assaisonner en sel et poivre.

### **4/ Le dressage :**

Tapisser le fond du plat de béchamel, disposer les endives en étoile par dessus, parsemer de chips de jambon. Saler, poivrer et parsemer de fleurs avant de servir.