

## Ingrédients

3 c. à soupe de beurre  
8 endives  
8 tranches de jambon blanc  
3 tasses de sauce béchamel chaude « Fine cuisine »  
2 c. à soupe de parmesan râpé  
Sel et poivre  
¼ de tasse de fromage râpé « emmental ou gruyère »  
Muscade

Temps de préparation : 30 maximum

Temps de cuisson : 20 minutes

Nombre de portion : 4

## Préparation

Préchauffer le four à 176°C / 350°F

Beurrer un plat allant au four.

Dans un poêlon, faire fondre le beurre.

Faire dorer les endives.

Déposer une endive sur chaque tranche de jambon rouler.

Fixer à l'aide d'un cure-dent.

Déposer dans un plat.

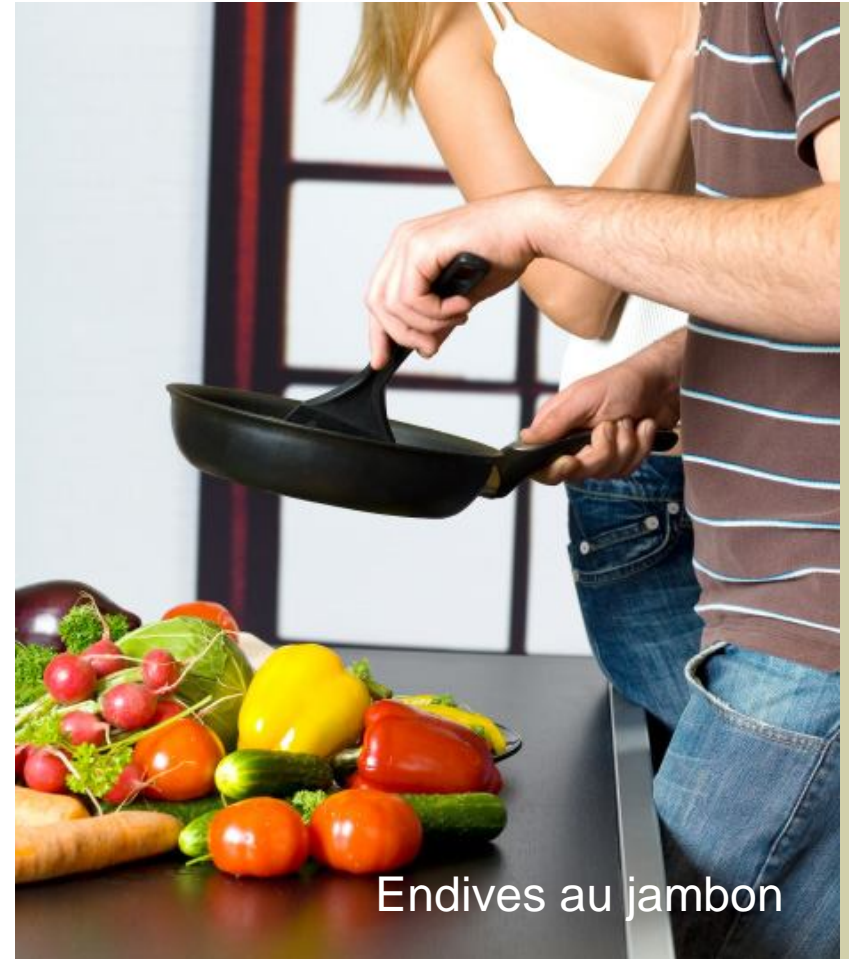
Dans une casserole contenant la sauce béchamel, ajouter la muscade et le parmesan.

Saler et poivrer.

Verser la sauce sur les rouleaux de jambon.

Couvrir et faire cuire au four et augmenter la température du four à « broil » après 5 minutes de cuisson. Laisser dorer.

Recette de Céline Bastien, gérante d'épicerie  
magasin de Boucherville.



Endives au jambon

# VALMONT

Depuis 1958