

Endives au jambon et béchamel au Saint-Marcellin

Pour 4 personnes

Préparation 1 h

Préparation

Béchamel

- Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine tamisée, laisser cuire 2 minutes sans coloration, ajouter le lait progressivement et la noix de muscade.
- Cuire à ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer.
- Hors du feu, ajouter le Beaufort ainsi qu'un saint Marcellin en petites parcelles.

Endives

- Cuire les endives à l'eau bouillante salée, les refroidir, les presser et réserver.
- Entourer chaque endive d'un morceau (40g) de Saint Marcellin et de jambon.
- Dans un plat, disposer la béchamel, déposer les champignons, ajouter les endives et la chapelure. Mettre au four à 180°C pendant 15 minutes.

Ingrédients

- 3 Saint Marcellin 80g
- 4 endives
- 4 tranches de jambon ou jambon de dinde
- 100 g de beaufort
- 100g de chapelure
- 300 g de champignons de paris

Béchamel

- 25 cl de lait
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 1 cc de noix de muscade
- 1 Saint Marcellin 80g