

Poireaux et Endives au jambon à la béchamel

Ingrédients:

- 8 tranches de jambon
- 3 poireaux moyens + 4 endives
- 50 g de beurre
- 60 g de farine
- 1/2 L de lait
- fromage râpé

Préparation de la recette :

Laver les légumes.

Faites cuire les poireaux et les endives à la vapeur ou à l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. (Vous pouvez faire vos roulés qu'avec du poireau ou des endives, moi j'aime les deux, et je fais aussi cuire quelques petites pommes de terre en même temps, car j'aime bien).

Préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Mélangez vigoureusement avec un fouet. Laissez cuire 2 mn puis versez petit à petit le lait tout en fouettant et je rajoute aussi une petite tasse du jus de cuisson des légumes. Du sel, poivre et muscade. Laissez cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe et soit onctueux.

Roulez une tranche de jambon autour de chaque morceau de poireaux et d'endives.

Disposez-les dans un plat carré, étalez la béchamel sur les roulés et saupoudrez enfin de fromage râpé.

Laissez cuire au four (180°/200°C) jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.