

# ENDIVES BRAISÉES AU MIEL ROULÉES AU JAMBON ET PLUMES D'ENDIVES

  
4 pers  
45 min  
25 min

## VOTRE PANIER NETTO

- 4 endives jaunes
- 
- 2 endives rouges
- 
- 4 tranches de jambon blanc supérieur
- 
- 1 l de lait
- 
- 60 g de beurre
- 
- 60 g de farine
- 
- 1 c. à soupe de miel
- 
- 1 branche de thym
- 
- 1 gousse d'ail

## PRÉPARATION

- 1.** Coupez les endives jaunes en deux dans le sens de la longueur. Mettez-les dans une poêle avec un fond d'huile d'olive, une branche de thym, une gousse d'ail et une noix de beurre, puis laissez dorer. Ajoutez un fond d'eau et une cuillère à soupe de miel pour rendre les endives moins amères. Laissez cuire 10 min.
- 2.** Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine afin d'obtenir un roux pour lier la béchamel. Chauffez le lait ; une fois à ébullition, ajoutez-le au roux et remuez sur le feu pendant environ 5 min. Une fois bien épaissi, réservez.
- 3.** Roulez les endives dans le jambon. Disposez-les dans un plat et nappez de béchamel. Mettez au four à 200° C pendant environ 10 min.
- 4.** Pour retrouver un côté croquant, faites des plumes d'endives rouges crues et disposez-les sur le gratin.