



## Effilochée d'endive au Jambon à ma façon



Suggestion de présentation

### pour 4 moules:

4 endives  
1 citron  
4 tranches fines de jambon (200 g)  
20 g de beurre  
30 g de farine  
1/4 de L de lait  
1 jaune d'oeuf  
30 g de parmesan râpé  
sel fin & gros, poivre, muscade, beurre,  
sucre, cerfeuil

Laver les endives, les couper en deux dans le sens de la longueur et retirer le trognon, puis les émincer en une fine julienne.

Beurrer un sautoir, ajouter du gros sel, du sucre; déposer l'effilochée avec le jus d'un demi-citron, cuire à feu doux et à couvert pendant 30 mn.

Egoutter l'effilochée.

Cuire la Béchamel (la tenir assez épaisse), ajouter hors du feu le jaune d'oeuf, une noisette de beurre (facultatif), sel, poivre et muscade. Mélanger avec l'effilochée d'endive.

Découper 4 cercles de jambon à l'aide d'un emporte-pièce uni et 4 bandes de jambon de la hauteur du moule, foncer le moule beurré avec le jambon. Couper les chutes du jambon en dés et les ajouter à l'effilochée.

Garnir les moules, saupoudrer de fromage râpé et cuire au four à 200°C au bain-marie pendant 20 mn.

Démouler, servir.