

SAVOIE MONT BLANC

Endive roulée au jambon farcie à la Tomme de Savoie par Béatrice de

Pour 4 personnes - Temps de préparation : 20mn. - Temps de cuisson : 15mn.



Ingrédients

- 4 belles endives
- 250 ml de sauce béchamel
- 4 grosses tranches de Tomme de Savoie
- 4 tranches de jambon
- Quelques pommes de terre cuites en tranches

Préparation

Préparez les endives. Coupez la base avec un couteau. Lavez-les. Laissez-les entières (ou coupez-les en deux pour vraiment bien enlever le trognon à l'intérieur et le maximum d'amertume).

Cuisez à l'auto-cuiseur 10 à 12 minutes

La cuisson terminée, égouttez-les sur du papier absorbant.

Préchauffez le four à 180°C.

Préparez un grand plat (ou 4 ramequins individuels).

Sur le fond du gratin, mettez quelques rondelles de pommes de terre.

Déposez une tranche de jambon puis les endives et enfin une tranche de Tomme de

Savoie.

Ensuite roulez la tranche de jambon.

Recouvrez de sauce béchamelet parsemez de fromage râpé et de noisettes de beurre.

Découvrez le blog "Saveurs et Cuisine"

Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :
<http://www.marque-savoie.com>