



Estelle de Saint Germain

Endives au jambon

Ingrédients :

4 endives, 4 tranches de jambon, 40 cl de crème à 8%, un peu de gruyère râpé, noix de muscade et poivre.

Recette :

Préchauffer le four à 240°

Cuire les endives à la vapeur.

Disposer les endives sur les tranches de jambon et les enrouler.

Napper de crème, de noix de muscade, de poivre et de gruyère

Enfourner 15 minutes