

POUR 2 PERSONNES

ENDIVES AU JAMBON MINCEUR GRATINÉES AU GRUYERE



Temps estimé : 50 min (10 min prépa / 40 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 25 g de gruyère râpé allégé
- 20 cl de crème fraîche épaisse légère
- 2 grosses endives
- 2 tranches de jambon découenné et dégraissé
- 1 brin de persil
- 1 pincée de muscade
- Sel & poivre

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°C.

Nettoyez les endives, puis enroulez-les dans une tranche de jambon. Déposez les endives dans un plat à gratin.

Dans un bol, mélangez la crème, du sel, du poivre et la muscade. Versez sur les endives. Parsemez de gruyère râpé, puis ciselez le persil lavé par-dessus, et enfournez pour 35 à 40 minutes.

Servez bien chaud et accompagnez d'une poêlée de légumes !

BON APPETIT LES CHATS !

