

Endives au gratin

Pour 4 personnes.

1 kg d'endives, 8 tranches de jambon cuit, 1/4 litre de sauce Mornay (*), 50 g de gruyère râpée, chapelure, 50 g de beurre.

Faire cuire les endives dans de l'eau bouillante salée. Egoutter.

Entourer les plus belles endives d'une tranche de jambon et les disposer dans un plat à gratin bien beurré.

Ajouter le restant des endives.

Couvrir avec la sauce Mornay (*). Parsemer le dessus de fromage râpé, de chapelure et de noisette de beurre.

Faire gratiner au four.

(*) [Recette de la Sauce Mornay](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.