

## Endives au jambon

---

Quantité : pour 4 personnes - Cuisson : 1 heure 10 minutes - Durée totale : 1 heure 20 minutes

---

### Ingrédients

- 1 kg d'endives
- 8 tranches de jambon cuit
- 100 g de lard fumé
- 1 cuillère à café de persil haché

### Sauce

- 1 dl de vin blanc sec
  - 5 cuillères à soupe de crème fraîche
  - 1 pincée de noix de muscade moulue
  - mélange 5 baies moulu
- 

### Préparation

1. Rincer les endives et les égoutter.
  2. Avec un petit couteau pointu, couper le talon des endives sur 1 cm et l'évider en cône pour retirer la partie amère.
  3. Faire cuire les endives à la vapeur pendant 40 à 50 minutes. Égoutter.
  4. Découper le lard en petits lardons.
  5. Les faire revenir à feu vif dans une poêle, puis réserver.
  6. Verser le vin dans une petite casserole et le faire cuire quelques minutes de façon à ce que l'alcool s'évapore.
  7. Ajouter la crème fraîche.
  8. Assaisonner avec une bonne pincée de noix de muscade et le mélange 5 baies moulu.
  9. Porter à ébullition et laisser cuire à feu réduit pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
  10. Couper le feu, ajouter les lardons et le persil, mélanger et réserver.
  11. Rouler chaque endive dans une tranche de jambon. S'il n'y a pas assez d'endives, couper les plus grosses dans le sens de la longueur et répartir les morceaux de manière à avoir 8 parts.
  12. Disposer dans une grande sauteuse.
  13. Verser la sauce sur les endives.
  14. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1/4 d'heure.
  15. Disposer dans un plat et servir aussitôt.
- 

### Remarques ou suggestions

- Si possible, cuire les endives à l'avance et les laisser s'égoutter pendant un bon moment. Ainsi, elle rendront moins d'eau pendant leur cuisson dans la sauce.