

Mes Endives au Jambon

ingrédients :

4 endives

1/2 oignon

3 cuillers à soupe d'huile d'olive

1 cuiller à soupe de sucre roux

4 tranches de jambon

50 g d'emmental râpé

4 cuillers à soupe de crème fraîche

Ôter la partie dure des endives.

Faire chauffer 2 cuillers à soupe d'huile d'olive et le sucre dans une poêle, y déposer les endives. Laisser cuire à feu moyen pendant 20 à 40 minutes (moi je les fais peu cuire, j'aime quand c'est un peu croquant...) en les retournant régulièrement.

Préchauffer le four à 180°C ou th. 6.

Emincer l'oignon le faire dorer avec le reste d'huile d'olive.

Mélanger la crème, l'oignon et le jus de cuisson des endives.

Entourer chaque endive d'une tranche de jambon.

Dans un plat allant au four, déposer les endives entourées de jambon, napper de crème à l'oignon et parsemer d'emmental râpé.

Enfourner pour 20 minutes.