

Verrines de compote d'endives au jambon et à la béchamel

PRÉPARATION :



Préparation
30 min

Cuisson
30 min

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

6 endives

6 tranches de jambon blanc

75 g de beurre

45 g de farine

45 cl de lait

15 cl de crème liquide

2 pointes de muscade moulue

1 c. à café de sucre en poudre

sel, poivre

1.

Dans une sauteuse, faites fondre 30 g de beurre.

2.

Émincez finement les endives et faites-les revenir dans la sauteuse en remuant pendant 5 min.

3.

Couvrez d'eau, émiettez le cube de bouillon et saupoudrez de sucre. Ajoutez une pointe de muscade et faites compoter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide, puis retirez du feu.

4.

Faites fondre le reste du beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et remuez 2 min. Ajoutez le lait en fouettant, puis une pointe de muscade. Faites cuire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Laissez refroidir.

5.

Montez la crème en chantilly. Salez, poivrez et incorporez à la béchamel refroidie. Hachez finement les tranches de jambon.

6.

Dans les verrines, alternez les couches de compote d'endives, de chantilly de béchamel et de jambon haché jusqu'à les remplir.

7.

Servez.

ASTUCES

Pour cette recette de Verrines de compote d'endives au jambon et à la béchamel, vous pouvez compter 30 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de verrines Salées, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).