

Endives au jambon au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 71 min	Durée : 81 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapas : 12	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour les endives:

800G d'endives

800G d'eau

Sel Pour la béchamel:

500g de lait

30g de farine

40g de beurre

1 jaune d'oeuf

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Noix de muscade Pour les endives au jambon:

8 tranches de jambon blanc

100G de gruyère

Etapas

Suivez les étapes ci-dessous, pour déguster un excellent plat complet de légumes au thermomix TM31, TM5 et TM6:

Pour les endives:

Â»

Laver les endives, les couper en 2, enlever le trognon et les poser dans le varoma.

Â»

Mettre l'eau et le sel dans le bol du thermomix.

Â»

Fermer le bol et poser le varoma au dessus du couvercle.

Â»

Régler 45 minutes sur la température varoma à la vitesse 2.

Pour la béchamel:

Â»

Voir la [recette de la sauce béchamel au thermomix](#).

Pour la préparation des endives au jambon:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre une demi endive dans une tranche de jambon, ajouter du gruyère, rouler la tranche.

Â»

Déposer les endives au jambon dans un plat allant au four.

Â»

Endives au jambon au magimix

Faire ceci avec toutes les tranches.

Â»

Verser la sauce par dessus les endives au jambon.

Â»

Parsemer de gruyère.

Â»

Enfourner 25 minutes.

Régalez-vous. Bon appétit. Miam