



Endives au jambon

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Une recette d'endives au jambon confectionnée à la poêle, simple et délicieuse, de la cuisine pour tous les jours.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 1 h 10 - Durée: 1 h 20

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, elles rendront moins d'eau pendant leur cuisson dans la sauce.
- Cette recette supporte également d'utiliser des endives en boîte, rincées à l'eau très chaude et bien égouttées.

Variante

- Remplacer les lardons par 1/2 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne diluée dans la sauce juste avant de la verser sur les endives.

Ingrédient original

- Mélange 5 baies