



Endive au fromage d'asperges et au jambon



Ingrédients

- 4 tiges de chicorée
- 4 tranches de jambon
- 100 gr Henri Willig Biscuit aux asperges
- 28 gr de beurre
- 28 gr de farine
- 320 ml de lait
- une pincée de noix de muscade
- sel et poivre
- beurre supplémentaire pour le graissage

Une casserole culinaire avec une touche printanière. Le goût légèrement amer de la chicorée est magnifiquement équilibré par le fromage doux et fondant et le jambon savoureux. Un plat simple mais élégant, parfait pour une soirée printanière en semaine ou un repas de week-end confortable.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200 °C.
- 2: Cuire la chicorée dans de l'eau légèrement salée pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Bien l'égoutter ensuite.
- 3: Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer pour former un roux. Cuire pendant 1 minute.
- 4: Ajouter lentement le lait et continuer à remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.
- 5: Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Râper le fromage biscuit Henri Willig avec les asperges et mélanger.
- 6: Envelopper chaque tige de chicorée avec du jambon et la placer dans un plat à four graissé.
- 7: Répartir uniformément la sauce au fromage sur le contenu du plat de cuisson et saupoudrer du reste du fromage biscuit Henri Willig râpé avec les asperges.
- 8: Placez le plat au four et faites-le cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'il fasse des bulles.

Comment enlever le goût amer de la chicorée ?

Coupez la tige dure à la base de la chicorée ; vous éliminerez ainsi la partie la plus amère. Pour adoucir davantage le goût, vous pouvez faire bouillir brièvement la chicorée avec un peu de sucre, de lait ou de jus de citron.

Conseils de dégustation et de variation :

- **Suggestion de présentation** : Servez la chicorée avec une purée de pommes de terre crémeuse ou du pain frais et une salade verte fraîche pour un repas complet.
- **Remplacement de l'aviande** : Remplacez le jambon par un légume pour rendre le plat végétarien. Pour une variante plus luxueuse, vous pouvez également remplacer le jambon par du saumon fumé ou de la truite.
- **Variante de fromage** : Remplacez le fromage d'asperges par du Henri Willig Belegen Geitenkaas pour une expérience gustative plus épicée, si vous le souhaitez.