

## Endives belges et jambon au gratin

Pour quatre personnes

2 c. à table d'huile d'olive ou végétale  
8 têtes d'endives belges entières Frescadel  
¼ de tasse de poivron vert de champ Frescadel haché  
¼ de tasse de poivron rouge de champ Frescadel haché  
½ tasse de fromage doux râpé  
2 c. à table de fromage parmesan râpé  
8 tranches de jambon Forêt-Noire  
2 tasses de sauce béchamel  
Sel et poivre, au goût  
Persil haché

- Cuire les endives à la vapeur pendant 10 minutes ou jusqu'à tendreté.
- Égoutter, éponger et réserver.
- Ajouter le poivron rouge et vert à l'huile, faire sauter légèrement, retirer et réserver.
- Préparer la sauce béchamel (utiliser une sauce en sachet du commerce).
- Ajouter le fromage, le sel et le poivre à la sauce et brasser avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
- Incorporer le poivron rouge et vert sauté.
- Enrouler chaque endive d'une tranche de jambon Forêt-Noire.
- Déposer les endives dans une casserole allant au four.
- Couvrir de sauce et placer au four à 350 °F pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne et brunisse.

Si désiré, dorer sous le gril pendant 1 ou 2 minutes. Garnir de persil haché et servir chaud.