

Gratin de gnocchis aux endives et jambon

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

250 g de gnocchis

2 tranches de jambon blanc

1 endive (2 selon la grosseur)

20 cl de béchamel

50 g de gruyère râpé

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faites cuire les gnocchis selon le mode indiqué sur l'emballage.

Ciselez l'endive.

Faites-les revenir dans un peu d'huile pendant 10 à 12 min
(il faut que le coeur soit cuit).

Une fois cuites, versez-les dans un plat a gratin

Versez les gnocchis sur les endives

Coupez le jambon en petits morceaux et déposez-le sur les gnocchis

Préparez votre béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole,
puis ajoutez la farine, mélanger et versez petit a petit le lait,
il faut que votre sauce soit ni trop liquide ni trop épaisse,
laissez cuire quelques minutes.

Versez la sauce béchamel sur la préparation endives/gnocchis/jambon

Parsemez de gruyère râpé.

Enfournez pour 20 min.

Terminez par quelques minutes sous le grill du four pour faire gratiner le dessus.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!