 **Endives en gratin**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**endives**](http://recettes.de/endives) **(750 g)
- 170 g de talon de** [**jambon**](http://recettes.de/jambon) **découenné et dégraissé
- 2 œufs
- 200 g de crème fraîche
- ½ càc de** [**curry**](http://recettes.de/curry)**- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin
Préchauffage du four à 180° (chaleur tournante)**

* Nettoyer les endives, les couper en 2 et enlever le cœur central dur et amer.
* Couper les endives en tronçons.
* Couper le jambon en dés.
* Faire suer les endives dans 1 cuillerée d'huile d'olive.
* Couvrir et les laisser étuver pendant une dizaine de minutes.
* Mélanger les endives et le jambon et verser dans un plat à gratin.
* Battre les œufs avec la crème fraîche. Saler, poivrer et ajouter le curry.
* Napper les légumes avec la crème.
* Enfourner pour environ 30 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.
* Servir chaud.