 **Endives au jambon gratinées**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 4 petites** [**endives**](https://recettes.de/endives)
**- ½ càc de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)
**- 200 ml d'eau**
**- ½ tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)
**- 2 tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 petit plat à gratin**
**Préchauffage du four à 220°C** **et** 

Nettoyer et essuyer les endives. Retirer le cône amer à la base.
Les faire revenir en les retournant dans un filet d'huile chaude.
Saupoudrer les endives de cassonade et les laisser légèrement dorer.
Faire chauffer l'eau et y diluer la tablette de bouillon.
Verser le bouillon sur les endives et porter à ébullition.
Couvrir et laisser cuire à frémissement pendant une vingtaine de minutes en
retournant les endives à mi-cuisson : Pour moi à ce moment elles étaient cuites mais encore bien fermes.
Retirer le couvercle et laisser cuire encore pendant 10 minutes pour concentrer un peu le jus de cuisson.
Vérifier l'assaisonnement en goûtant le bouillon, saler légèrement si nécessaire et poivrer.
Rouler chaque endive bien égouttée dans une demi-tranche de jambon et les déposer dans le plat à gratin. Arroser avec le bouillon chaud.
Saupoudrer de fromage.
Enfourner pour 5 minutes pour bien réchauffer l'ensemble
puis sous le grill pendant encore 5 minutes pour faire gratiner le fromage.
Servir chaud.