

**Endives caramélisées jambon fromage**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/endives-caramelisees-jambon-fromage-p1280972-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 grosses** [**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 30 g de beurre**  
**- 30 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 150 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 100 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 1 càc d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 8 tranches très fines de** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru)  
**- Poivre du moulin**  
**- Huile d'olive**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Nettoyer et essuyer les endives.  
Les couper en deux dans le sens de la longueur et retirer la partie dure.  
Dans une grande poêle faire chauffer le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le sucre fonde.  
Déposer les endives face coupée vers le bas et les laisser caraméliser.  
Réserver et laisser refroidir.  
Pendant ce temps, mélanger la ricotta avec 75 g de parmesan, les herbes de Provence et du poivre.  
Poser une demi-endive sur une tranche de jambon.  
Garnir de farce à la ricotta et enrouler dans le jambon.  
Déposer les endives dans le plat à gratin.  
Saupoudrer avec le reste de parmesan et asperger de quelques gouttes d'huile.  
Enfourner pour 45 minutes environ.  
Laisser reposer 5 minutes puis servir.