

Gratin d'endives au fromage à Raclette

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 8 endives
- ✓ 10 cl de crème liquide (ou semi épaisse)
- ✓ 10 tranches de fromage à Raclette
- ✓ 8 tranches de jambon blanc

Préparation : *Recettes de Caline*

Pour ma part, je fais cuire mes endives la veille, comme cela, elles ont le temps de bien égoutter

Préchauffez le four à 180°C (th.6)

Dans un plat à gratin mettez la crème fraîche, puis déposez les endives cuites enroulées dans une tranche de jambon.

Disposez le fromage à Raclette sur les endives au jambon.

Enfournez pendant 15 min pour que le fromage à Raclette gratine.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!