

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
ENDIVES AU JAMBON



NOMBRE DE COUVERTS	TEMPS	
	TEMPS DE PREPARATION	TEMPS DE CUISSON
12	30 MINUTES	1 HEURE

DENREES	UNITE	QUANTITE	
ENDIVES	PIECE	12	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u> 1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL 2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES 3) REALISER LES PESEES 4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
JAMBON BLANC	TRANCHE	12	
BEURRE	GRAMMES	50	
FARINE	GRAMMES	50	
LAIT	LITRE	0,5	
SEL			
POIVRE			
EMMENTAL RAPE	GRAMMES	100	

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE

**ENDIVES AU
JAMBON**



TECHNIQUE DE REALISATION

1°) ENLEVER LE TROGNON DE CHAQUE ENDIVE

2°) LAVER LES ENDIVES

3°) CUIRE LES ENDIVES A L'EAU BOUILLANTE PENDANT 45 MINUTES PUIS BIEN LES EGOUTTER

4°) DISPOSER LES ENDIVES CUITES SUR LES TRANCHES DE JAMBON ET ROULER LE TOUT

5°) METTRE LES ENDIVES ENTOUREES DE JAMBON DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR

6°) FAIRE UNE SAUCE BECHAMEL. Y AJOUTER LA MOITIE DE L'EMMENTAL.

7°) NAPPER DE SAUCE LES ENDIVES AU JAMBON ET RECOUVRIR DU RESTE D'EMMENTAL

8°) FAIRE GRATINER PENDANT 10 A 15 MINUTES AU FOUR A 200°C