



Endives à la Tomate et au Jambon Cru

Le plat parfait entre l'hiver et le printemps !!!

Parts : 4 Prépa: 20 min Cuisson: 30 min

Ingédients :

8 endivettes
1 boîte de 400 gr de Tomates concassées
8 tranches de jambon cru
200 gr d'emmental râpé
Sel
Poivre
Herbes de Provence

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Couper l'extrémité dure des endivettes. Laisser les endivettes entières. Les passer à l'eau puis les essuyer. Réserver.
3. Verser les tomates dans un plat à gratin. Saler, poivrer et ajouter les herbes de Provence. Mélanger.
4. Enrouler les endivettes de jambon puis les déposer sur la pulpe de tomates.
5. Recouvrir de gruyère râpé.
6. Enfourner pendant 30 minutes

C'est prêt !

Bon appétit !