une recette qui se fait souvent chez les ch'tis
les "roulés au jambon"
http://comete59.wifeo.com/

Ingrédients pour envrion 4 personnes:

8 tranches de jambon blanc
2kg d'endives
gruyère rapé
de la sauce béchamel pour ceux qui aiment, cela se fait aussi souvent dans le nord

1. laver et couper les endives dans le sens de la longueur,
pour avoir de long morceaux
2. les faire cuire dans de l'eau salée
3.les faire longuement égouter
4.prener une tranche de jambon et mettre de l'endive dedans et l'enrouler
5.mettre dans un plat allant au four,et faire de meme avec les 8 tranches de jambon
6.si vous aimez la béchamel c'est maintenant que vous nappez les roulés avec une bonne couche
je les préfére nature donc je n'en mets pas
7. ajouter une couche de gruyère rapé et quelques morceaux de beurre
8.mettre au four jusqu'à ce que ce soit gratiné, comme ceci

servir chaud, dégustez!