

Endives au jambon à la provençale

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 endives
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 brique de coulis de tomate
- 1 oignon
- 1 pincée d'herbes de Provence
- sel, poivre
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 jus de citron

Préparation de la recette :

Préparer la sauce tomate dans une poêle avec un peu d'huile d'olive (oignon émincé + coulis de tomate + herbes de Provence + sel + poivre).

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Enrouler chaque endive dans une tranche de jambon et placer dans un plat à gratin.

Verser la sauce tomate et le jus de citron sur les endives.

Mettre au four pendant 30 minutes