



## Roulé de jambon aux légumes



### Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 8 endives ou 8 poireaux à cuire à la vapeur
- 8 tranches de jambon (50 g chacune)
- 400 ml de lait écrémé ou ½ écrémé
- 20 g de maïzena
- 40 g de gruyère râpé
- Sel, poivre, noix de muscade



### Préparation

- Enrouler l'endive ou le poireau dans la tranche de jambon.
- Napper de sauce béchamel et saupoudrer de gruyère râpé.
- Mettre les roulés dans un plat allant au four.
- Laisser gratiner 10 mn à four chaud à thermostat 7.

