  
1 kg d'endives blanches,  
1 citron,  
4 tranches de jambon de Bayonne,  
60g de parmesan râpé ou en copeaux,  
2 œufs, 25 cl de lait,  
4 c à s de crème fraiche,  
3 c à s d'huile d'olive  
2 c  à s de miel liquide,  
sel, poivre.  
  
Préchauffez le four à 210°. Plongez les endives 10 minutes dans de l'eau frémissante salée additionnée de rondelles de citron. Egouttez les endives et passez-les à la poêle avec le miel liquide et l'huile d'olive, salez, poivrez, laisser roussir un peu.  
Dans un bol mélangez les œufs, la crème fraiche et le lait. Beurrez un moule à gratin, placez-y les endives, puis par dessus, le jambon coupé en lamelles de 2 cm.  
Versez la préparation aux œufs dessus, puis parsemez de parmesan.  
Faites cuire au four 20 minutes environ, servez chaud.  
Source Vie pratique Gourmand.