

Radis blanc au jambon



PERS.



Difficulté

Ingédients

1- Préchauffer le four à 200°C.

2- Couper le radis en 4 dans le sens de la longueur, puis couper des tronçons de quelques centimètres. Les faire cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

3- Faire une béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger. Ajouter le lait petit à petit en mélangeant sur feu doux. Ajouter une pincée de muscade. Saler et poivrer.

4- Enrouler les tronçons de radis dans les tranches de jambon et les placer dans un plat à gratin beurré. Les recouvrir avec la béchamel et ajouter du fromage râpé.

5- Faire gratiner quelques minutes au four.

