Nord (59) : les endives au jambon gratinées, le plat familial qui réconcilie avec les « chicons »

19/11/2026 à 11h30



LE PLAT DU JOUR – Nord (59), Les endives au jambon. Dans le Nord et en Belgique, on ne dit pas toujours « endive » : on parle de **chicon**. Ce légume blanc, obtenu par la pousse forcée d’une racine de chicorée à l’abri de la lumière, est devenu un véritable emblème des cuisines familiales de la région. Son amertume légère se marie particulièrement bien avec le jambon et une sauce onctueuse.

Une spécialité de Nord (59) : l’histoire du plat

Le gratin d’endives au jambon n’a rien d’une recette de luxe. Il met à profit les produits de l’hiver, quelques tranches de jambon blanc, du lait, de la farine et du fromage. Chaque famille discute de son gratin : faut-il poêler ou cuire à la vapeur les endives ? Ajouter du gruyère, de la mimolette ou du maroilles ? Le point essentiel est le même : **bien égoutter les chicons** avant de les enfourner.

Dans les villages et les villes du Nord, cette préparation reste associée aux repas du soir, au plat qui arrive fumant sur la table quand il fait froid dehors. Voici une version classique à la béchamel et au fromage, sans sophistication inutile.

La recette familiale : pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes. **Cuisson :** 50 minutes environ. **Difficulté :** Facile.

Les ingrédients

- 8 endives de taille moyenne
- 8 tranches de jambon blanc
- 20 g de beurre pour les endives
- 50 g de beurre et 50 g de farine pour la béchamel
- 60 cl de lait entier
- 120 g de gruyère ou d’emmental râpé
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre et une pointe de sucre facultative

La préparation, étape par étape

1. **Préparer les chicons.** Retirez les feuilles abîmées et coupez le pied des endives sans les défaire. Avec un couteau, ôtez le petit cône dur de la base pour atténuer l’amertume.
2. **Faire cuire les endives.** Faites fondre les 20 g de beurre dans une sauteuse, déposez les endives, ajoutez un fond d’eau et une pincée de sucre si vous le souhaitez. Couvrez et faites braiser environ 25 minutes en les retournant à mi-cuisson.
3. **Bien égoutter.** Laissez les endives refroidir légèrement dans une passoire, puis pressez-les délicatement pour

retirer leur eau. Cette étape évite de retrouver une béchamel diluée au fond du plat.

4. **Préparer la béchamel.** Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, ajoutez 50 g de farine et remuez 1 minute. Versez le lait peu à peu en fouettant jusqu'à épaississement. Salez légèrement, poivrez et ajoutez la muscade.
5. **Monter et gratiner.** Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon. Rangez-les dans un plat beurré, nappez de béchamel et couvrez de fromage. Enfournez à 200 °C pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Les astuces du terroir

L'astuce anti-eau : ne mettez jamais les endives encore gorgées de leur jus dans le gratin.

Version locale : remplacez une partie du gruyère par un peu de maroilles pour un goût plus puissant, en surveillant le sel.

Avec quoi servir ? Une salade verte, des pommes de terre vapeur ou de la purée maison.

Sources et crédits

Recette rédigée pour Fdesouche à partir des traditions régionales, avec des quantités et étapes adaptées à une cuisine domestique. Pour en savoir plus : Département du Nord – Recette d'endives au gratin ; Manger Bouger – Endives gratinées au jambon.

Photographie : Photo authentique d'endives au jambon et au fromage, Vincent van Zeijst, Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0 (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chicory_(witlof),_oven_dish_with_ham_and_cheese.jpg). Image réelle du plat, sans génération par IA.