Mmmmh!

Chicons au gratin

Ingrédients

- 10 chicons
- 10 tranches de jambon à l'os cuit
- 65 g de beurre

Sauce Mornay
- 75 g de beurre
- 60 g de farine
- 1 L de lait
- 100 g de fromage râpé (Comté, gruyère,...)
- Noix de muscade
- Sel et poivre

Finition et dressage
- 100 g de fromage râpé (Comté, gruyère,...)

Personnes: 10

Temps de cuisson: 45 min.

Temps de préparation: 30 min.

Matériel spécifique

- Plat à gratin

Instructions

- Préchauffez le four à 200 °C en chaleur tournante + grill.

- Coupez en deux les chicons et retirez le cœur dur. Dans une poêle, faites fondre le beurre et étuvez à couvert et à feu doux. Salez et poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade. Ajoutez un filet d'eau, laisser cuire à feu doux.

Sauce Mornay

- Dans une sauteuse conique, réalisez un roux en faisant fondre le beurre, puis ajoutez la farine et desséchez. Une légère odeur biscuitée doit se dégager.

- Hors du feu, détendez le roux en ajoutant du lait petit à petit tout en fouettant. Remettez sur le feu et portez à ébullition tout en mélangeant afin d'effectuer la liaison.

- Ajoutez le fromage râpé, saler et poivrer, ajouter un peu de noix de muscade.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

- Assaisonnez et laissez tiédir.

- Egouttez le chicon et faire les roulades avec le jambon et le chicon. Mettez le tout dans un plat allant au four, et nappez de sauce au fromage. Garnissez de fromage râpé.

- Enfournez pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'une belle croûte se forme.