

Max & VÉNUMS

Chicon au gratin revisité

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 chicons de pleine terre + 1 pour le bouillon
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail en chemise
- 1 branche de thym
- 120 g de beurre
- 80 g de farine
- 60 cl de lait
- 1 tranche d'1 cm blanc avec la couenne
- Quelques chips de pomme de terre
- 100 g de Comté
- 100 g de parmesan
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

La préparation

1. Pour le bouillon de jambon, coupez grossièrement la carotte, l'oignon et le chicon. Déposez-les dans une casserole avec 2 gousses d'ail éclatées et le thym. Otez la couenne du jambon et ajoutez-la aux

légumes. Mouillez à hauteur d'eau froide et cuire à petits frémissements pendant 1 heure ;

2. Retirez le pied des chicons ainsi que les trois premières feuilles. Salez, poivrez et râpez de la muscade. Placez les chicons dans un plat allant au micro-ondes, arrosez-les d'un peu de beurre fondu et couvrez-les d'un film alimentaire. Faites cuire entre 7 et 12 minutes de minutes au micro-ondes. Ils doivent être bien cuits ;
3. Pour la béchamel, faites un roux avec 100 g de beurre et 100 g de farine. Ajoutez progressivement le lait froid tout en mélangeant. Incorporez 50 g de Gruyère. Salez, poivrez et puis râpez de la noix de muscade. Laissez refroidir ;
4. Coupez la tranche de jambon et le Comté en brunoise et ajoutez-le dans la béchamel froide. Déposez l'appareil dans une poche à douille ;
5. Passez le bouillon au chinois et faites-le réduire d'1/4. Assaisonnez de sel et de poivre ;
6. Ouvrez les chicons cuits et encore tièdes en les feuillant délicatement. Farcissez-les de béchamel en formant un cône et recouvrez avec les feuilles du chicon une à une. Enroulez séparément les chicons farcis dans un film alimentaire et réchauffez-les à la vapeur ;
7. Pour les tuiles de fromage, râpez le parmesan sur une plaque et enfournez à 180° jusqu'à ce qu'elles durcissent ;
8. Dressez 2 chicons dans une assiette creuse. Versez du bouillon de jambon. Déposez une tuile de fromage et quelques chips de pomme de terre par-dessus.

Bon appétit