

Chicons au gratin

Ingrédients :

- 8 chicons pleine terre
- 8 tranches de jambon cuit à l'os
- 40 cl de lait
- 100 g de farine
- 150 g de beurre
- 300 g de Gruyère râpé
- 100 g de comté en tranches super fine
- 2 c à s de sucre glace
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade



- Commencez par faire une béchamel en ajoutant la farine dans le beurre fondu et versez le lait froid. Ajoutez ensuite le gruyère, la noix de muscade râpée, du sel, du poivre, du piment d'Espelette et le jambon coupé en dés. Mélangez bien.
- Prenez un chicon cuit, déposez-le sur un film plastique, défeuillez-le, ajoutez le mélange béchamel/jambon à l'intérieur, refermez-le et emballez-le du film plastique. Réchauffez dans une couscoussière.
- Préparez de petites tuiles de gruyère en disposant le fromage sur un papier sulfurisé. Enfourez à 180°.
- Dressez un chicon farci avec quelques feuilles de fromage râpé, disposez un espuma du mélange béchamel au jambon et quelques morceaux de gruyère coupé en dés.

Max
& VÉNUS