

Bricks d'Endives, Jambon, Comté et Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- COMTÉ	70g
- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en 2 et ôtez le cœur amer. Emincez-les en tronçons de 2 cm.
- Faites-les braiser dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Intégrez la crème puis réservez jusqu'à complet refroidissement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la feuille de brique, puis répartissez-y les chicons. Découpez une tranche de jambon et déposez-la par-dessus. Déposez un peu de Comté coupé finement sur le sommet ainsi que les noix concassées.
- Fermez la feuille de brique en formant un chausson.
- Enfournez pendant 10-12 minutes afin d'obtenir une belle coloration.

Remarque:

Servez accompagné d'une salade verte.