

Lasagne Onctueuse aux Chicons et Jambon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 plaques fraîches
- CHICON(S)	1 Kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON CUIT	6-7 tranches
- MASCARPONE	500g
- EAU	100 ml
- GRUYERE RAPE	200g
- THYM	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- CERNEAU(X) DE NOIX	30-40g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud et à couvert pendant 15-20 minutes sur feu moyen. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle, saupoudrez de sucre semoule et laissez caraméliser quelques minutes.
- Ajoutez alors l'eau, le mascarpone, un peu de thym et de muscade. Hors du feu, mélangez jusqu'à complète dissolution du mascarpone. Rectifiez l'assaisonnement.
- Intégrez-y encore 75g de fromage râpé.
- Huilez un plat allant au four.
- Nappez le fond avec un peu de sauce crémeuse aux chicons.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Montez ensuite votre lasagne en alternant, plaque de pâte, jambon cuit et sauce mascarpone-chicons.
- Terminez par une couche de pâte nappées de sauce.
- Répartissez ensuite les cerneaux de noix concassés puis le reste du gruyère râpé.
- Enfournez pour 25-30 minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- Coupez en portions et servez sans attendre dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

