

Cannellonis aux Endives Gratinés au Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1h 15 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 plaques fraîches
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON CUIT	6 tranches
- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	40g
- LAIT	450 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CHEDDAR	100g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur amer.
- Faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez le sucre semoule en fin de cuisson pour les caraméliser un peu. Laissez tiédir.
- Trempez une plaque de lasagne à la fois dans un fond d'eau chaude pendant 10-15 secondes.
- Egouttez-la puis déposez une tranche de jambon cuit par-dessus. Ajoutez un peu de chicons braisés sur un côté et formez un cannelloni en roulant doucement la plaque de pâte et le jambon autour des endives.
- Déposez ensuite dans un plat à gratin.
- Répétez l'opération avec les 5 autres plaques de pâte et tranches de jambon.
- Confectionnez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Versez alors la béchamel sur les roulades.
- Râpez le cheddar et répartissez-le dans le plat à gratin sur la béchamel.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 25-30 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.

Remarque:

Accompagnez d'une salade.