

Roulades de Chicons au Comté, Béchamel au Vin Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Chicons	1.3 kg
- Sucre Semoule	1 c à soupe
- Lard Petit Dejeuner	12-15 tranches
- Échalotes	1
- Farine	1 c à soupe
- Vin Blanc Sec	15 cl
- Crème Fraîche	15 cl
- Comté	100g
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur de ceux-ci (partie 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.
- Emincez très finement l'échalote.
- Faites-la revenir avec du beurre puis intégrez la farine. Arrosez ensuite avec le vin blanc et fouettez pour que le mélange épaississe. Hors du feu, ajoutez la crème, salez et poivrez. Réservez.
- Réalisez alors les roulades de chicons avec le lard petit déjeuner cuit.
- Saisissez alors ces roulades dans du beurre chaud (30 secondes) puis déposez-les dans un plat à gratin huilé.
- Récupérez le jus de cuisson des chicons et ajoutez-le à la béchamel au vin blanc. Homogénéisez et versez le tout sur les roulades.
- Râpez le comté et répartissez-le sur les roulades.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfourez pour 15-20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.