PL-761

Roulades de Chicons au Jambon Cru, Sauce Gorgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	8
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON CRU	8-10 tranches
- GORGONZOLA	200g
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- MAIZENA	
- PERSIL	
- NOIX DE MUSCADE	
- CERNEAU(X) DE NOIX	en option
- 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 1 c à soupe de sucre semoule en fin de cuisson pour les caraméliser un peu. Réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraiche dans un caquelon. Ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Laissez fondre doucement le fromage en fouettant de temps en temps et ajoutez à la fin un peu de maïzéna pour obtenir la consistance de sauce voulue. Ajoutez un peu de muscade puis salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Formez les roulades avec les tranches de jambon cru et les chicons. Déposez-les dans un plat à gratin.
- Arrosez enfin avec la sauce au gorgonzola et saupoudrez de persil haché.
- En option, ajoutez quelques cerneaux de noix concassés.
- Enfournez pour 10 – 15 minutes.
- Servez sans attendre.