

Gratin de Chicons à la Pâte de Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	8-10
- JAMBON CRU	8-10 tranches
- CERNEAU(X) DE NOIX	60g + 20g
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- PERSIL	
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- BEURRE	60g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	40 - 50 cl
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- GRUYERE RAPE	80g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites bouillir de l'eau salée. Plongez-y les chicons entiers pendant 15-18 minutes (ils doivent être tendres à cœur). Egouttez.
- Pendant ce temps, réalisez la pâte de noix en mixant les 60g de cerneaux avec le persil, l'ail et l'huile, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Salez et poivrez. Réservez.
- Concassez grossièrement les cerneaux restants.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez un peu de muscade, les noix concassées, sel et poivre. Réservez.
- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur. Faites-les revenir sur les deux faces dans du beurre chaud puis saupoudrez de sucre et laissez caraméliser.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez une tranche de jambon sur la table de travail, déposez un demi-chicon, nappez de pâte de noix puis rajoutez un autre demi-chicon. Roulez le jambon autour du chicon et placez-le dans un plat à gratin. Faites de même avec les autres chicons.
- Versez enfin la sauce béchamel aux noix sur les roulades. Saupoudrez de fromage râpé puis enfournez 15 – 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Servez avec une baguette ou de la purée de pommes de terre.