

CROISSANTS AUX CHICONS ET AU JAMBON DE BAYONNE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	500 g
- BOUILLON DE POULE	500 ml
- CREME FRAICHE	1.5 dl
- JAMBON DE BAYONNE	4 tranches
- BOUQUET DES MOINES	4 tranches
- PATE FEUILLETEE	230 g
- SEL	
- POIVRE	
- PERSIL	
- MOUTARDE	1 c à café



Recette:

- Faites chauffer le bouillon de poule (1 cube dans 500 ml d'eau). Salez et poivrez.
- Nettoyez les chicons et coupez les en deux.
- Faites-les cuire dans le bouillon pendant au moins 20 minutes.
- Egouttez les chicons et conservez le jus. Laissez refroidir les chicons.
- Entre deux $\frac{1}{2}$ chicons, placez une tranche de fromage « bouquet des moines » et enroulez le tout d'une tranche de jambon de Bayonne.
- Enroulez ensuite le chicon de pâte feuilletée pour former un croissant.
- Placez les croissants dans un plat allant au four et laissez-les reposer une dizaine de minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfourner les croissants pendant 17 à 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites réduire le bouillon de moitié.
- Ajoutez la moutarde, mélangez bien puis la crème fraîche. Laissez épaissir.
- Lorsque les croissants sont prêts, placez la sauce au fond de l'assiette et déposez-y ensuite un croissant. Saupoudrez de persil et servez aussitôt.