

## *Roulades de Chicons au Jambon Cru, Sauce Gorgonzola*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- CHICON(S)	6
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON CRU	6 tranches
- GORGONZOLA	150g
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- MAIZENA	
- PERSIL	
- NOIX DE MUSCADE	
- 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 fraîche dans un caquelon.
- Ajoutez le gorgonzola coupé en dé. Laissez fondre doucement le fromage en fouettant de temps en temps et ajoutez à la fin un peu de maizéna 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.
- Enfourez pour 10 – 15 minutes.
- Servez sans attendre en agrémentant de quelques noix concassées.

### Remarque:

A partir de PL-761