

Chicons au Gratin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	½ c à soupe
- EAU	un peu
- JAMBON CUIT	9 à 10 tranches
- LAIT	50-60 cl
- FARINE	50 g
- NOIX DE MUSCADE	
- AIL EN POUDRE	un peu
- GRUYERE RAPE	300 g
- BEURRE	50 g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites rissoler les chicons dans un peu de beurre.
- Ajoutez une pointe d'ail.
- Préparez la béchamel avec le lait, la farine et le beurre.
- Salez, poivrez et muscadez.
- Enroulez les chicons dans du jambon.
- Placez-les dans un plat à gratin.
- Ajoutez par dessus la béchamel.
- Saupoudrez de fromage râpé.
- Faites cuire au four jusqu'à obtention d'un croûte dorée.

