

## *Lasagne aux Chicons et Gorgonzola*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 20 min

### Ingrédients:

- CHICON(S)	1.2 kg
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- GORGONZOLA	150g
- LAIT	250 ml
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- MAIZENA	un peu
- LASAGNE(S)	voir DI-53 (pour 6 personnes)
- BEURRE DE CUISSON	
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- JAMBON SERRANO	9-10 tranches
- MOZZARELLA	50g sèche râpée
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez et laissez étuver à couvert. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Faites chauffer le mélange lait-crème dans un caquelon. Salez et poivrez. Ajoutez-y le gorgonzola en dés. Terminez au fouet en ajoutant la maizéna afin d'obtenir la consistance souhaitée. Réservez.
- Confectionnez des bandes de pâtes comme indiqué à la recette DI-53 à l'aide d'un laminoir.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un grand plat à gratin, commencez par une fine couche de sauce gorgonzola.
- Surmontez avec des bandes de pâtes fraîches puis le jambon serrano et enfin les chicons caramélisés.
- Répétez cette opération sur 2 épaisseurs supplémentaires. Terminez avec une couche de pâte fraîche.
- Versez alors le reste de sauce au gorgonzola (détendue éventuellement avec un peu de lait). Concassez ensuite les cerneaux de noix sur le sommet et saupoudrez la mozzarella séchée et râpée.
- Enfournez pour 23-25 minutes.
- Découpez la lasagne en portions et servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez avec un bon morceau de pain pour ne rien perdre de cette sauce !

