

## *Lasagne aux Chicons et Jambon Cru Gratinée au Morbier*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 à 8 feuilles
- JAMBON CRU	8-10 tranches
- CHICON(S)	1kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- MORBIER	250gg
- GRUYÈRE RAPÉ	60g
- BEURRE DE CUISSON	60g
- FARINE	60g
- LAIT	600 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud et à couvert pendant 15-20 minutes sur feu moyen. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle, saupoudrez de sucre semoule et laissez caraméliser quelques minutes. Réservez.
- Réalisez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade selon votre goût.
- Râpez le morbier.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez le fond d'un plat à gratin avec un peu de béchamel.
- Montez ensuite votre lasagne en alternant, plaque de pâte, jambon cuit, chicons cuits, morbier-gruyère râpés et béchamel.
- Terminez par une couche de pâte nappées de sauce.
- Répartissez ensuite le reste de morbier râpé.
- Enfournez pour 30-35 minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- Coupez en portions et servez sans attendre dès la sortie du four.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.