

Roulades de Poulet aux Endives Braisées *Sauce Gorgonzola*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	6-8
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- FILET(S) DE POULET	12-15 tranches
- GORGONZOLA	150g
- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	40g
- LAIT	350 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CHAPELURE	
- 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, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez la moitié du gorgonzola coupé en dés. Fouettez pour faire fondre doucement le fromage. Assaisonnez avec un peu de muscade puis salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Formez les roulades, avec pour chacune d'elle, 3 tranches de filet de poulet et les chicons braisés. Déposez-les dans un plat à gratin huilé.
- Arrosez enfin avec la sauce au gorgonzola et saupoudrez de chapelure.
- Déposez enfin le reste du gorgonzola coupé en dés.
- Enfournes pour 25 minutes.
- Servez sans attendre dès la sortie du four.

