

Lasagnes de Chicons Braisés aux Lardons, Gratinées au Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20min

Ingrédients:

- Lasagnes	6 plaques
- Chicons	1 kg
- Lardons	250-300g (fumés)
- Sucre Semoule	1 c à soupe
- Beurre de Cuisson	45g
- Farine	50g
- Lait	500 ml
- Moutarde au Miel	1 c à café
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Noix de Muscade	
- Cheddar	4-6 tranches
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites griller les lardons à sec dans un poêle chaude. Réservez.
- Nettoyez et retirez la partie amère des endives.
- Dans la même poêle, faites suer les feuilles d'endives dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau puis salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 15-20 minutes en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, découvrez et laissez réduire le jus restant puis saupoudrez de sucre semoule et laissez caraméliser. Intégrez les lardons précuits. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Intégrez-y la crème fraîche et la moutarde au miel hors du feu.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dressez les lasagnes dans des caquelons individuels (ou un grand plat à gratin) en commençant par une fine couche de béchamel puis une couche de pâte et ensuite les chicons aux lardons. Recommencez ces opérations une seconde fois.
- Recouvrez le tout d'une couche de pâte puis du reste de béchamel.
- Déposez enfin les tranches de cheddar. Poivrez.
- Enfournez pour 20 minutes dans le four chaud afin d'obtenir une belle coloration du fromage.