

Gratin de Mini-Conchiglie au Gorgonzola, Chicons Braisés et Jambon Cuit

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Conchiglie (Pâtes)	350g (des minis)
- Crème Fraîche	150 ml
- Gorgonzola	100g
- Chicons	½ kg
- Sucre Semoule	½ c à soupe
- Jambon Cuit	4 tranches
- Gruyère Râpé	un peu
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Otez le cœur amer des endives puis effeuillez-les et coupez-les en tronçons.
- Faites suer les tronçons 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.
- Taillez le jambon en petits dés.
- Versez la crème dans un caquelon et mettez-la à chauffer doucement. Coupez alors le gorgonzola en dés et ajoutez-les à la crème tiède. Faites fondre au fouet. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Intégrer les dés de jambon et les pâtes aux chicons braisés. Mélangez le tout et répartissez dans des ramequins allant au four.
- Versez enfin la sauce gorgonzola sur les pâtes dans les ramequins.
- Enfournez pour 10 à 12 minutes.
- Après 5-6 minutes, ajoutez un peu de gruyère râpé sur chacun des gratins de replacez au four.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.