

Gratin de Chicons au Reblochon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	1kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soue
- JAMBON CUIT	8 tranches
- BEURRE	50g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	50-60 cl
- MOUTARDE	1 c à café
- CORIANDRE FRAIS	1 bouquet
- CHAPELURE	
- REBLOCHON	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et ôtez le cœur amer des chicons. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau et couvrez. Laissez cuire 15 bonnes minutes en remuant de temps en temps. Au bout de ce temps, retirez le couvercle, ajoutez le sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- D'autre part, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Incorporez la moutarde et la coriandre ciselée. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Formez des roulades avec le jambon et les chicons cuits. Déposez-les dans un plat à gratin.
- Recouvrez les roulades avec la béchamel à la moutarde et coriandre.
- Saupoudrez de chapelure.
- Coupez le reblochon en tranches et répartissez-le sur le sommet du plat.
- Enfournez 25-30 minutes.
- Servez sans attendre à la sortie du four.

Remarque:

Pour 8 roulades

