

Cannellonis de Chicons Gratinés au Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CHEDDAR	150g
- JAMBON CUIT	4-6 tranches

Pour les cannellonis :

- FARINE DE BLE DUR	1.5 tassses
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- EAU	un peu tiède

La sauce béchamel :

- BEURRE	60g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	60-70 cl
- NOIX DE MUSCADE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez, coupez en deux et ôtez les cœurs des chicons.
- Râpez le cheddar.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau. Salez et poivrez.
- Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de caraméliser les chicons. Réservez.
- Confectionnez vos plaques de pâtes comme décrit à la recette DI-53 avec la farine de blé dur, l'œuf, l'huile d'olive et un peu d'eau (à l'aide d'un laminoir).
- Préchauffez le four à 200°C.
- Réalisez une sauce béchamel (pas trop épaisse) avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de muscade, sele et poivre. Ajoutez le jaune d'œuf et la crème.
- Huilez un plat à gratin. Ajoutez un peu de béchamel dans le fond de celui-ci.
- Découpez une longueur de pâte, déposez-y ½ tranche de jambon puis des chicons cuits et roulez. Placez ce cannelloni dans un plat à gratin. Répétez l'opération avec l'ensemble des chicons.
- Recouvrez avec la béchamel et saupoudrez avec le cheddar râpé.
- Enfournez pour 15 minutes en terminant par 3-4 sous le grill.

Remarque:

Servez accompagné de pain grillé.

