

CHICONS AU GRATIN

Pour 6 personnes

- 12 pieds de chicon (endives)
- 6 tranches de jambon blanc
- 100 g de gruyère râpé
- 75 g de beurre
- ½ litre de lait
- 2 œufs
- 1 morceau de sucre
- 2 c. à soupe de farine
- Muscade
- Sel
- Poivre

Oter le cœur du chicon qui est amer.

Braiser les chicons entiers dans un fond d'eau avec du sel, du poivre et un morceau de sucre.

Couper les tranches de jambon en deux dans le sens de la largeur.

Enrouler chaque chicon dans une ½ tranche de jambon et les disposer dans un plat à gratin.

Faire la sauce béchamel. Faire fondre le beurre puis ajouter la farine. Verser sur ce mélange un peu sec le lait bouillant en ne cessant pas de battre au fouet. Faire cuire une dizaine de mn pour épaissir.

Ajouter le sel, le poivre et la muscade.

Puis ôter du feu et ajouter les œufs et le fromage.

Napper les chicons de la sauce et faire gratiner à 170°C.