

Chicons au gratin de Mamie Françoise

➤ Ingrédients ➤

- 2 chicons
- 2 tranches de jambon
- 1 échalote/oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- ½ litre d'eau
- fromage rapé
- poivre
- huile
- quelques pommes de terre
- Béchamel**
- 20 g de beurre
- 1 grosse c à s de farine
- ¼ litre de lait
- sel
- noix de muscade



1 heure

- Épluchez l'échalote et l'ail et coupez-les en tranches.
- Nettoyez les chicons, coupez le pied et enlevez les feuilles extérieures.
- Faites fondre l'échalote doucement dans un peu d'huile d'olive et ajoutez les chicons. Laissez-les colorer 3 à 5 minutes en les retournant.
- Ajoutez l'ail, le cube de bouillon ainsi que l'eau et poivrez généreusement. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans une casserole d'eau durant 15 à 20 minutes, selon la variété. Il faut alors les égoutter et les mettre de côté.

- Préchauffez le four à 180° C.

Béchamel

- Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez le tout à l'aide d'un fouet afin d'obtenir un roux.
- Versez le lait petit à petit en mélangeant constamment, c'est la partie la plus sportive de la recette ! La consistance doit être crémeuse. Salez, mais pas trop, et ajoutez 3 à 4 pincées de noix de muscade.
- Ajoutez une partie du jus de cuisson des chicons.
- Enroulez chaque chicon dans une tranche de jambon et placez-les dans votre plat. Complétez avec vos pommes de terre et versez la béchamel par-dessus.
- Y'a plus qu'à parsemer votre plat de fromage râpé et le passer au four pendant 15 à 20 minutes, le temps que votre fromage prenne une jolie couleur.

