

Roulades de Chicons au Jambon et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	1kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON CUIT	6-8 tranches
- BEURRE	30g
- FARINE	30g
- LAIT	400 ml
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g frais + ½ bûche
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques
- NOIX DE MUSCADE	
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur de ceux-ci (partie amer).
- Faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez le sucre semoule en fin de cuisson pour les caraméliser un peu. Laissez refroidir.
- Confectionnez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Intégrez le fromage frais de chèvre au fouet. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Réalisez alors les roulades de chicons avec le jambon cuit. Déposez-les dans un plat à gratin.
- Répartissez alors la béchamel sur les roulades.
- Saupoudrez de chapelure.
- Concassez les noix.
- Coupez la bûche de chèvre en rondelles et déposez-les sur le tout.
- Répartissez enfin les noix concassées.
- Enfourez pour 20-25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

