

Lasagne au Jambon Serrano, Vieux Bruges et Endives Caramélisées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 plaques
- CHICON(S)	750g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON SERRANO	9 tranches
- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	40g
- LAIT	400 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- MOUTARDE	1/2 c à café
- VIEUX BRUGES (FROMAGE)	200g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud et à couvert pendant 15-20 minutes sur feu moyen. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle, saupoudrez de sucre semoule et laissez caraméliser quelques minutes. Réservez.
- Réalisez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et ajoutez la moutarde et la muscade selon votre goût.
- Râpez le vieux Bruges.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez le fond d'un plat à gratin avec un peu de béchamel.
- Montez ensuite votre lasagne en alternant, plaque de pâte, jambon Serrano, chicons cuits, vieux Bruges râpé et béchamel.
- Terminez par une couche de pâte nappée de sauce béchamel.
- Répartissez ensuite le reste de vieux Bruges râpé.
- Enfournez pour 20-25 minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- Coupez en portions et servez sans attendre dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de salade verte et de bâtonnets de Vieux Bruges.