

Lasagnes aux Chicons et Béchamel au Bleu de Bresse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	4 plaques
- CHICON(S)	750g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	30g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	300 ml
- BLEU DE BRESSE (FROMAGE)	200g
- JAMBON SERRANO	4-6 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez et laissez étuver à couvert. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Dans un caquelon, confectionnez une béchamel avec le beurre de cuisson, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Réservez.
- Coupez le bleu de Bresse en tranches de 4-5 mm d'épaisseur.
- Huilez légèrement un plat à gratin. Commencez par déposer une première couche de béchamel puis surmontez d'une plaque de lasagne, de jambon puis de chicons cuits et enfin de bleu de Bresse. Nappez le tout de Béchamel.
- Poursuivez les autres étages de la même manière en terminant par une couche de pâte puis de jambon Serrano.
- Versez alors le reste de béchamel et saupoudrez de gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournerez de 20-25 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de salade verte et de baguette.