

# Chicons au gratin



## INGRÉDIENTS

- ▷ 8 chicons pleine terre
- ▷ 8 tranches de jambon braisé
- ▷ 100 g de fromage râpé pour gratin
- ▷ 40 g de farine
- ▷ 70 g de Corman Fusion
- ▷ 1 généreuse pointe de muscade moulue
- ▷ Sel et poivre noir

## RÉALISATION

- Couper le pied des chicons. Les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Les déposer sur du papier absorbant pour les sécher.
- Verser 30 g du mélange Fusion dans une poêle et faire colorer les chicons.
- Verser 40 g de Fusion dans une casserole et faire chauffer.
- Verser la farine en pluie et mélanger au fouet.
- Verser le lait petit à petit tout en fouettant et poursuivre la cuisson jusqu'à obtention d'une sauce lisse.
- Saler, poivrer et assaisonner de muscade.
- Préchauffer le four à 180 °C. Enrouler chaque chicon d'une tranche de jambon.
- Déposer les chicons dans un plat à four et napper de béchamel. Saupoudrer de fromage râpé et enfourner environ 25 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit doré.
- Servir dès la sortie du four avec une purée de pommes de terre.