



Chicons au gratin à l'italienne



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

100 grammes de beurre
8 branches de chicons (nettoyés)
sel et poivre
3 cuillères à soupe de farine
1 l de lait entier
noix de muscade (râpé)
100 grammes de parmesan (râpé + 50 g)
200 grammes jambon de parme (ou pancetta)
8 feuilles de sauge (ciselées)
50 grammes de gorgonzola

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre la moitié du beurre dans une sauteuse et placez-y les chicons. Faites-les cuire à feu doux et salez et poivrez-les généreusement. Retournez-les de temps en temps, les chicons doivent être légèrement dorés de chaque côté. Couvrez la sauteuse et laissez mijoter à feu très doux pendant 30 minutes.
- 2.** Ensuite, égouttez les chicons dans une passoire ou sur quelques feuilles de papier absorbant.
- 3.** Préparez une béchamel : faites fondre le reste du beurre dans un poêlon et ajoutez la farine. Mélangez bien et laissez cuire pendant quelques minutes. Ajoutez le lait peu à peu et remuez au fouet jusqu'à l'obtention d'une belle sauce veloutée. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Retirez du feu et ajoutez le parmesan râpé. Remuez bien jusqu'à ce qu'il soit fondu dans la sauce.
- 4.** Enveloppez chaque chicon de 1 ou 2 tranches de jambon de Parme et disposez-les côte à côte dans un plat de cuisson.
- 5.** Saupoudrez-les de sauge ciselée et nappez-les de sauce au fromage.



- 6.** Garnissez le plat de gorgonzola émietté et du reste du parmesan.
- 7.** Laissez cuire les chicons pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 230 °C jusqu'à ce qu'ils soient joliment gratinés.