

Roulades de chicons au gratin



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Aujourd'hui, je cuisine un plat simple et facile bien de chez nous mais qui est toujours le bienvenu sur notre table.

Ingrédients

- 6 chicons - ou endives
- 6 tranches de jambon
- pour la sauce béchamel :
- 2 cs de beurre
- 3 cs de farine
- 30 cl de lait
- 125 g de gruyère râpé
- muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Enlevez le trognon des chicons. Dans une poêle avec une noisette de beurre, faites-les rissoler, salez, poivrez et laissez cuire une vingtaine de minutes ou plus. Egouttez-les dans une passoire.
- 2 Pendant ce temps, préparez la sauce béchamel : faites fondre le beurre, ajoutez la farine, mélangez, ajoutez le lait, la muscade, salez, poivrez et faites chauffer tout en fouettant. La sauce doit être épaisse. Ajoutez la moitié du fromage.
- 3 Posez les chicons sur chaque tranche de jambon et roulez-les. Mettez-les dans un plat allant au four. Versez la sauce dessus, Parsemez le reste du fromage et ajoutez quelques noisettes de beurre. Passez sous le gril du four pendant 20 minutes. Servez avec des pommes de terre ou de la purée.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

