

Roulades de chicons au saumon fumé gratinées



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Une entrée simple, rapide et délicieuse réalisée au réveillon de Noël et le jour de Noël.

Ingrédients

- 4 chicons
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 sachet de gruyère râpé
- lait
- farine
- du beurre pour faire une béchamel

Préparation

- 1 Cuire les chicons à la vapeur. Pendant ce temps, faire une béchamel avec le beurre, la farine et le lait.
- 2 Ensuite, bien égoutter les chicons. Les enrouler dans une tranche de saumon. Les mettre au centre d'une coupelle préalablement beurrée.
- 3 Les recouvrir de la sauce béchamel et de gruyère râpé. J'ai laissé dépasser la pointe du chicon de la coupelle et mis les restants de saumon sur les côtés pour garnir.
- 4 Enfourner à la position gril environ 15 minutes pour que le plat gratine. Servir bien chaud.

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

