

Gratin de chicorée

Ingrédients pour 4 personnes

4 chicorées

4 tranches de jambon cuit

4 cc de beurre

4 cc de farine

0,5 l de lait

4 tranches de fromage

sel et poivre

noix de muscade en poudre

Préparation

Blanchir brièvement les chicorées dans de l'eau salée, les couper en deux dans le sens de la longueur et éliminer le tronc. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire brièvement revenir la farine. Ajouter le lait et porter à ébullition. Ajouter le fromage et mélanger jusqu'à ce qu'il ait fondu. Saler, poivrer et parfumer avec la noix de muscade.

Poser les moitiés de chicorée dans un plat à gratin, recouvrir de sauce et répartir les tranches de jambon par-dessus. Passer au four pour gratiner.

Servir avec du riz.